

PRANZO DI LAVORO

Ogni giorno alla lavagna ...

MENÚ FISSO

€ 13,00

PRIMO

SECONDO

CONTORNO

CAFFÈ'

ACQUA 0,5 lt

COPERTO

PIATTI UNICI

€ 8,50

PRIMO

SECONDO

CONTORNO

PRIMO DEL GIORNO

€ 6,50

SECONDO DEL GIORNO

€ 7,50

*La pasta che utilizziamo è di semola di grano duro biologico trafilata al bronzo
I primi sono accompagnati da Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 24 mesi*

PROPOSTE DI STAGIONE

ANTIPASTI

Sformato di zucca con fonduta di formaggi di Malga e pancetta croccante *	€ 6,00
Selezione di crocchette della casa con salse abbinata *	€ 8,00

PRIMI

Tortelloni di farina Verna tipo 2 con ripieno di ricotta e funghi al ragù *	€ 10,00
Zuppa di cereali e legumi <i>*Veg*</i> *	€ 8,50
Pennine bio con verdure miste saltate e pinoli <i>*Veg*</i>	€ 8,50
Pappardelle di farina Sen. Cappelli al sugo di anatra *	€ 10,00

SECONDI

Tagliata di manzo con Tropea caramellata e pinoli	€ 14,50
Filetto di Scottona all'aceto balsamico di Modena o al pepe verde	€ 17,00
Brasato al Sangiovese	€ 12,00
Arrosto di lombo farcito con prugne e castagne	€ 8,00
Hamburger vegano della casa con salse abbinata <i>*Veg*</i> *	€ 10,00

IL CARRELLO DEI BOLLITI (SE DISPONIBILE)

Cotechino, Zampone, Polpettone, Lingua di bovino, Cappello del Prete con Purè di patate e Salsa Verde	€ 12,00
---	---------

I piatti che riportano il simbolo **Veg** sono 100% vegetali

PROPOSTE DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI

Tagliere di salumi “ <i>Selezione Golinelli</i> ” (Culatello, Salame e Passita naturali, Coppa stagionata, Lonzino, Guanciale)	€ 10,00
Tagliere di salumi, formaggi e sott’oli con cestino di tigelle e piadina	€ 15,00
Degustazione di formaggi con miele e confetture	€ 12,00
Crostini della casa ai 4 gusti	€ 6,00
Cestino di tigelle e piadina	€ 3,00

PRIMI PIATTI

Pasta all’uovo delle nostre sfogline

Tortellini del confine * <i>in brodo, alla panna</i>	€ 10,00
Tortelloni di ricotta o di zucca * <i>burro e salvia, al ragù</i>	€ 10,00
Tagliatelle * <i>al ragù, al ragù di prosciutto, al friggione</i>	€ 8,50
Lasagne verdi alla Bolognese *	€ 8,50
Passatelli in brodo	€ 8,50
Zuppa imperiale	€ 8,50

I primi sono accompagnati da Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 24 mesi

SECONDI

Carni Bovine del nostro allevamento – filiera corta – Km0

Tagliata di manzo rucola e grana	€ 14,50
Tagliata di manzo al lardo di mora romagnola e rosmarino	€ 14,50
Filetto di manzo alla griglia	€ 17,00
Fiorentina di Limousine	all'etto € 4,50
Fiorentina di Romagnola	all'etto € 4,80
Cotoletta di manzo	€ 8,00

Carni italiane attentamente selezionate

Lombata di vitello	all'etto € 4,60
Grigliata mista di suino <i>Salsiccia, coppone, pancetta</i>	€ 8,50
Gran grigliata della casa <i>Salsiccia, coppone, pancetta, castrato, arrosticini</i>	€ 15,00
Castrato ai ferri <i>Coscia e costine</i>	€ 13,00
Costine Stick – cotte a bassa temperatura	€ 8,50
Cotoletta di pollo	€ 7,00
Piatto unico vegetariano (<i>tomino con verdure</i>) *	€ 9,00

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 4,50
Verdure gratinate	€ 4,50
Insalata mista	€ 3,50
Patate fritte *	€ 3,00
Patate al forno	€ 4,00

LE INSALATONE

GRECA

€ 8,50

Insalata, feta o manuri, cipolla, pomodori, cetrioli, peperoni e olive nere.

Accompagnata da salsa allo yogurt ed erba cipollina.

CLASSICA

€ 8,00

Insalata verde, radicchio, pomodori, carote, zucchine, rucola, songino, finocchio, sedano e funghi freschi.

A scelta tonno, mozzarella o pollo.

CAPRESE

€ 7,00

Mozzarella Fior di Latte, pomodori, basilico, olio extravergine di oliva.

VITA

€ 8,50

Radicchio di campo, cavolo cappuccio bianco e viola, Asiago, noci, arancia a pezzi e succo di limone.

Accompagnata da mayonese di soia.

BRACCIO DI FERRO

€ 8,50

Insalata verde croccante, orzo o farro perlato, ceci, carciofi affettati al limone, spinaci in foglia, pollo e crostini.

Accompagnata da salsa al rafano.

LA "TUA"

€ 8,50

Vai al banco e divertiti a comporre la tua insalata.

Puoi scegliere le verdure che vuoi e aggiungere 3 ingredienti a scelta e 1 salsa.

I DOLCI DELLA CASA

TORTA DI TAGLIATELLINE *	€ 4,50
TORTA DI RISO	€ 4,50
CREMA CATALANA	€ 4,50
CREME CARAMEL	€ 4,50
ZUPPA INGLESE	€ 4,50
TORTA TENERINA CON CREMA DI ZABAIONE	€ 4,50
TIRAMISÚ *	€ 4,50
TRIS DELLA CASA	€ 3,50
BRAZADELA, PINZA FERRARESE, RAVIOLA ALLA MOSTARDA	
VINO PASSITO	€ 3,00
FRUTTA DI STAGIONE	€ 3,00

DA BERE

Acqua 0,5 lt	€ 1,00
Acqua 1 lt	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 2,00
Birra in lattina (33cc)	€ 3,00
Birra in bottiglia (66cc)	€ 3,50
Vino sfuso della casa (<i>Lambrusco, Sangiovese, Pignoletto frizzante</i>)	
Quartino	€ 2,00
1/2 litro	€ 3,00
1 litro	€ 4,00
Calice di vino	€ 3,00
Vino Passito	€ 3,00
Grappa	€ 3,50
Grappa barricata	€ 4,50
Liquori	€ 2,50
Caffè	€ 1,00
Caffè corretto	€ 1,50
Coperto	€ 1,50

- ❖ La presenza del simbolo * di fianco ad una portata indica che alimenti, materie prime o ingredienti utilizzati nella preparazione del piatto potrebbero essere congelati o surgelati nel caso di impossibile approvvigionamento di prodotto fresco. Per ogni chiarimento fare riferimento al personale di sala.
- ❖ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

VINI IN BOTTIGLIA

BIANCHI

Alnè - Prosecco Doc Treviso millesimato <i>Az. Agr. La Tordera - Valdobbiadene</i>	€ 10,50
Pignoletto frizzante Docg <i>Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi</i>	€ 10,50
Pignoletto frizzante Dop <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 7,50
Vigor – Passerina Igt <i>Umani Ronchi - Marche</i>	€ 10,50
Gewürztraminer Dop <i>Lechthaler - Trento</i>	€ 12,00
Téra – Trebbiano Igt Biologico e Biodinamico <i>Fondo San Giuseppe - Brisighella</i>	€ 15,00

ROSSI

Otello – Lambrusco frizzante Igt <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 11,50
Otello – Lambrusco frizzante Igt <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 9,00
Terre Verdiane – Lambrusco Igt <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 10,00
Cà Grande – Sangiovese superiore Doc <i>Umberto Cesari – Castel San Pietro Terme</i>	€ 8,50
Sangiovese Dop <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 7,50
Teroldego Rotaliano Dop <i>Lechthaler - Trento</i>	€ 11,50