

PRANZO DI LAVORO

Ogni giorno alla lavagna ...

MENÚ FISSO

€ 13,00

PRIMO
SECONDO
CONTORNO
CAFFE'
ACQUA 0,5 lt
COPERTO

MENÚ FISSO RIDOTTO

€ 11,00

PRIMO o SECONDO
CONTORNO
CAFFE'
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

Antipasto sfizioso: bresaola, prosciutto di Norcia, crostino con friggione, pecorino e gorgonzola € 10,00

PRIMI

Passatelli asciutti con speck, radicchio Trevigiano e gocce di balsamico € 10,00

Tortelloni di farina Verna tipo 2 con ripieno di ricotta e funghi al ragù * € 10,00

Risotto ai funghi **Veg** * € 9,00

Pennine bio con verdure miste saltate e pinoli **Veg** * € 8,50

Pappardelle di farina Sen. Cappelli al sugo di anatra * € 10,00

SECONDI

Tagliata di manzo con Tropea caramellata e pinoli € 14,50

Tagliata con pomodorini confit, rucola e noci € 14,50

Tagliata con funghi Chiodini € 16,50

Filetto di Scottona all'aceto balsamico di Modena o al pepe verde € 17,00

Filetto di Scottona ai funghi Porcini € 18,00

Brasato al Sangiovese € 12,00

Burger di verdure con vellutata di zucca allo zenzero e pinoli **Veg** * € 10,00

Hamburgerone della casa con verdure grigliate, cipolla caramellata, taleggio e verdure fresche, accompagnato da patate fritte * € 10,00

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 o gratinate	€ 4,50
Friggione	€ 4,00
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, indivia belga, spinaci in foglia, pollo e crostini di grano Verna.

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
TORTA SACHER	€ 4,50
TIRAMISÚ *	€ 4,50
PASTICCERIA SECCA DELLA CASA	€ 3,50
A SCELTA: BRAZADELA, PINZA FERRARESE, RAVIOLA O CANTUCCI	
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	€ 2,00

Il cestino del pane è composto da pane proveniente da panifici locali e dal pane realizzato da noi con lievito madre e farina tipo 2 di grano Verna coltivato nella nostra azienda agricola.

- ❖ 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>	€ 11,00
Pignoletto frizzante Docg <i>Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi</i>	€ 10,50
Pignoletto frizzante Dop <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 8,00
Vigor – Passerina Igt <i>Umani Ronchi - Marche</i>	€ 11,00
Gewürztraminer Dop <i>Lechthaler - Trento</i>	€ 12,00

ROSSI

Otello – Lambrusco frizzante Igt <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 11,50
Otello – Lambrusco frizzante Igt (37,5 cl) <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>	€ 10,00
Sangiovese Dop <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 8,00
Teroldego Rotaliano Dop <i>Lechthaler - Trento</i>	€ 10,00