



**Le nostre sfogline, i nostri cuochi e i pasticceri  
preparano con grande cura  
tutte le paste fresche al mattarello, le crescentine,  
le tigelle, il pane, la crescenta e i dolci.**

**Facciamo di tutto per farvi stare bene,  
se qualche cosa non è stata di vostro gradimento  
fatecelo sapere!**

**I nostri principali Fornitori:**

**SALUMIFICIO FELSINEO di ZOLA PREDOSA**

**la mortadella selezione tOur-Tlen**

**AZ. AGRICOLA ORLANDINI di SESTO IMOLESE**

**le uova di gallina allevate a terra**

**LA CENTRALE DEL LATTE di CESENA**

**la ricotta, lo squacquerone, il burro e i formaggi**

**MOLINO SPADONI di COCCOLIA**

**le farine**

**SALUMIFICIO VILLANI di BOLOGNA**

**il salame rosa**

**MACELLERIA ZIVIERI di MONZUNO**

**la carne di mora romagnola e fassona piemontese**

**SALUMIFICIO FRANCESCHINI del CASTELLO DI SERRAVALLE**

**il salame, la coppa e i prosciutti**

**SALUMI DEL BORGO di CASTEL GUELFO**

**le carni di maiale e di manzo**

**LABORATORIO DEI COMMERCianti di CASTELMAGGIORE**







**il gelato**

**DISPENSA DI AMERIGO di SAVIGNO**




**i liquori e la saba**

*Si prega il cliente soggetto ad allergie o intolleranze alimentari  
di segnalarlo al personale di sala e di richiedere il libro degli allergeni,  
dove troverà specificati i piatti che possono contenere i prodotti allergeni*

## ● GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE ●

<b>Affettati misti</b> prosciutto crudo, salame, coppa, mortadella, salame rosa con crescentine o con tigelle	11,00 €
<b>Culatello</b> con crescentine o tigelle	12,00 €
<b>Cestino di crescentine o tigelle</b>	4,00 €
<b>Polpettine di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di gorgonzola</b>	6,00 €
<b>Formaggi misti</b> 	8,00 €
<b>Ricotta con la sabaw</b> 	5,00 €
<b>Pinzimonio</b> 	5,00 €
<b>Tortellini fritti</b>	5,50 €
<b>Squacquerone</b> 	4,00 €
<b>Spuma di mortadella</b>	4,00 €
<b>La nostra giardiniera sott'olio</b> 	3,50 €
<b>Cipollotti sott'aceto</b> 	3,50 €

## ● AL MATTARELLO ●










<b>Pasta e fagioli</b>	8,50 €
<b>Tagliatelle al ragù</b>	9,50 €
<b>Strette verdi al prosciutto crudo</b>	9,50 €
<b>Tagliatelle alla cipolla di Medicina</b> 	9,50 €
<b>Gramignone con salsiccia, cipolla stufata e Pecorino romano</b>	9,50 €
<b>Ravioli di ricotta e pistacchio con julienne di verdure</b> 	10,00 €
<b>Triangoli di patate con guanciale e erba cipollina</b>	10,00 €
<b>Tortellacci gorgonzola e noci</b> 	10,00 €
<b>Balanzoni al burro e salvia</b>	10,00 €
<b>Tortellini in brodo / in crema di Parmigiano</b>	12,50 €

 PROPOSTE VEGETARIANE

\* NELL'ELABORATO ALIMENTARE POSSONO ESSERE PRESENTI PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/DECONGELATI

**Servizio e coperto 2,00 €**

## ● I NOSTRI SECONDI ●

<b>Polpette in umido con piselli</b> *	9,50 €
<b>Polpette fritte con patate grosse fritte</b>	9,50 €
<b>Polpette al vino bianco con patate</b>	9,50 €
<b>Polpette piccantine di mora romagnola al sugo</b>	9,50 €
<b>Polpettine di ripieno di tortellini</b>	9,50 €
<b>Polpette in crosta di sesamo con cipollotti caramellati</b>	9,50 €
<b>Polpette di broccoli e scamorza con patate grosse fritte</b> 	9,50 €
<b>Polpette di melanzane e mozzarella con patate fritte</b> 	9,50 €
<b>Stecco alla bolognese "a modo nostro"</b>	8,00 €
<b>Brasato di manzo al sangiovese con purè di patate</b>	11,00 €
<b>Cotoletta alla bolognese</b>	12,00 €
<b>Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano</b>	16,00 €
<b>Parmigiana di melanzane</b> 	8,00 €
<b>Crostini di polenta fritti</b> con porcini, squacquerone, lardo *	9,00 €
<b>Le nostre chips</b> 	3,50 €
<b>Patate grosse fritte</b> 	4,00 €
<b>Friggione</b> 	4,00 €
<b>Spinacini saltati</b> 	4,00 €
<b>Insalata mista</b> lattuga, radicchio, rucola pomodoro e carote 	5,00 €
<b>Verdure al forno / con formaggio magro fuso</b> 	5,00/8,00 €

## ● I DOLCI FATTI IN CASA ●

<b>Tenerina al cioccolato</b>	4,50 €	MEZZA PORZIONE	2,70 €
<b>Salame al cioccolato con crema inglese</b>	4,50 €		2,70 €
<b>Torta di riso</b>	4,50 €		2,70 €
<b>Zuppa inglese</b>	4,50 €		2,70 €
<b>Polpettine di cioccolato con crema inglese</b>	4,50 €		2,70 €
<b>Mascarpone al naturale/con scaglie di fondente</b>	4,50 €		2,70 €
<b>Gelato di crema/con amarene Fabbri</b>	4/5,00 €		2,70 €
<b>Gelato al limone/con vodka</b>	4/5,00 €		2,70 €
<b>Mascarpone con caffè</b>	4,50 €		
<b>Ananas</b>	4,50 €		

## I VINI BIANCHI

<b>Pignoletto - La Mancina</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Pignoletto (fermo) - Fedrizzi</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Albana "A" - Monticino Rosso</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Pignoletto - La Mancina</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Albana Neblina (secco) - Madonna</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Pignoletto di Montebudello (fermo) - La Mancina</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Sauvignon - Tizzano</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Duesettanta - Manaresi</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Bianco Bologna - Isola</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Falanghina - Mastroberardino</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Rambela - Randi</b>		<b>16,00 €</b>
<b>Bianco Bologna - Fattorie Vallona</b>		<b>17,00 €</b>
<b>Riesling Le Vaie - Isola</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Pinot bianco - Terre Rosse Vallonia</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Pignoletto Alto Vanto - Aldrovandi</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Chardonnay Tornese - La Palazza</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Riesling 16 anime (biologico) - Vigna dei Boschi</b>		<b>22,00 €</b>
<b>Albana Vitalba (in anfora) - Tre Monti</b>		<b>25,00 €</b>

## I VINI ROSSI

<b>Cabernet Sauvignon - Isola</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Lambrusco Concerto - Medici Ermete</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gutturnio - La Pernice</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Sangiovese Superiore - Zerbina</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Sangiovese - Giacondi</b>		<b>13,00 €</b>
<b>Barbera frizzante - La Mancina</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Sangiovese Tenentino - Madonna</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon - Isola</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Lambrusco Grasparossa (amabile) - Medici Ermete</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Sangiovese Campo di Mezzo - Tre Monti</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Lambrusco - La Battagliola</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Gutturnio - La Pernice</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Merlot Lanciotto - La Mancina</b>		<b>16,00 €</b>
<b>Sangiovese Superiore Fervento - Madonna</b>		<b>17,00 €</b>
<b>Burson - Randi</b>		<b>17,00 €</b>
<b>Lambrusco Grasparossa Il Ritorno - Cantina sul tiepido</b>		<b>17,00 €</b>
<b>Sangiovese Riserva Petrignone - Tre Monti</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Cabernet - Terre Rosse Vallonia</b>		<b>19,00 €</b>
<b>Pinot nero - Terre Rosse Vallonia</b>		<b>19,00 €</b>
<b>Sangiovese Superiore Riserva Millo - Monti</b>		<b>19,00 €</b>
<b>Merlot Alto Vanto - Aldrovandi</b>		<b>22,00 €</b>

## LE BOLLICINE

<b>Pignoletto Brut - Tizzano</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Le Grand Pignol - La Battagliola</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Unique Brut Rosé (met. classico) - Medici Ermete</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Lambrusco Brut (met. classico) - Cantina Della Volta</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Ca' Novina (met. classico) - Fattorie Vallona</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Lambrusco Brut Trentasei - Cantina Della Volta</b>	<b>25,00 €</b>

## I VINI DOLCI

<b>Calice di passito</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Calice di malvasia (frizzante)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Malvasia (frizzante) - La Pernice</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Albana Passita - Tre Monti</b>	<b>0,5 l 17,00 €</b>

## SELEZIONE GRANDI VINI

### LE BOLLICINE

<b>Prosecco Millesimato - Zardetto</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut - Vezzoli</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Ferrari Brut - Ferrari</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Ferrari Perlé - Ferrari</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut - Vezzoli</b>	<b>1,5 l 45,00 €</b>
<b>Champagne Carte D'Or Brut - Drappier</b>	<b>46,00 €</b>
<b>Champagne Brut - Laurent Perrier</b>	<b>67,00 €</b>

### I VINI BIANCHI

<b>Falanghina - Mastroberardino</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Collio - Keber</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Cervaro - Castello della Sala Antinori</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Vintage Tunina - Jermann</b>	<b>55,00 €</b>
<b>Sauvignon Alteni di Brassica - Gaja</b>	<b>70,00 €</b>

### I VINI ROSSI

<b>Brunello di Montalcino - La Poderina</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Montevetrano - Montevetrano</b>	<b>60,00 €</b>
<b>Tignanello - Marchesi Antinori</b>	<b>80,00 €</b>

Calice di vino bianco o rosso 4-5,00 €

## CARTA DI DISTILLATI E LIQUORI

### GRAPPE

Grappa Bianca - Val De Brun	3,00 €
Grappa di Pinot Barrique - Villa Torretta	3,50 €
Grappa di Moscato - Villa Torretta	3,50 €
Grappa di Chardonnay - Villa Torretta	3,50 €
Acquavite di Chardonnay - Villa Zarri	4,00 €
Uva Viva - Poli	5,00 €
Grappa Sarpa Barrique - Poli	5,00 €
Grappa 903 Barrique - Maschio Bonaventura	5,00 €

### RUM

Havana Club 7 anni - Cuba	5,00 €
Barbacourt 8 anni - Haiti	5,00 €
Trois Rivieres - Martinica	5,00 €
Pampero Especial - Venezuela	5,00 €
J. Bally Vieux Agricole - Martinica	5,00 €
Matusalem Riserva 15 anni - Cuba	6,00 €
La Mauny Vieux Agricole - Martinica	6,00 €
Zacapa 23 Anni - Guatemala	8,00 €

### WHISKY

Glen Grant	5,00 €
Jameson	5,00 €
Jack Daniels	5,00 €
Laphroaig 10 anni	7,00 €
Talisker 10 anni	7,00 €
Oban 14 anni	7,00 €
Caol ila 12 anni	7,00 €
Lagavulin 16 anni	8,00 €

### BRANDY

Villa Zarri 10 anni - Bologna	6,00 €
Cardenal Mendoza - Spagna	7,00 €

### COGNAC

Remy Martin VSOP	7,00 €
------------------	--------

### CALVADOS

Chateau du Breuil	7,00 €
-------------------	--------

### AMARI

Fernet - Dispensa di Amerigo	4,00 €
Rosolio - Dispensa di Amerigo	4,00 €
Marasca - Dispensa di Amerigo	4,00 €
Nocino - Dispensa di Amerigo	5,00 €

### BIRRE

Moretti zero alcol	bott. 0,33 l	3,50 €
Heineken	bott. 0,33 l	3,50 €
Moretti rossa	bott. 0,33 l	3,50 €
Menabrea	bott. 0,33 l	3,50 €
Affligem d'Abbazia Blonde	bott. 0,75 l	10,00 €
Moretti gran cru	bott. 0,75 l	12,00 €

### BIBITE E ACQUE

Acqua minerale	bott. 0,75 l	2,80 €
Coca-Cola (in vetro)	bott. 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola Zero (in vetro)	bott. 0,33 l	3,50 €
Sprite (in vetro)	bott. 0,33 l	3,50 €
Fanta (in vetro)	bott. 0,33 l	3,50 €
The al limone - San Benedetto	latt. 0,33 l	3,50 €

### CAFFETTERIA

Caffè / Deca / Orzo / Macchiato / Ginseng	1,70 €
Caffè corretto	2,50 €

**A tèvla e a lèt, ai vòl dal rispet !**

