



**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*

**Monopiatto del giorno** 13,00 €

**AL MATTARELLO**

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

**I NOSTRI SECONDI**

Polpette al vino bianco con patate	9,50 €
Polpette in umido con piselli *	9,50 €
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	9,50 €
Petto di pollo ai ferri	7,00 €
Bresaola con rucola e Parmigiano	9,00 €
Prosciutto e mozzarella di bufala	9,00 €
Cotoletta alla bolognese	12,00 €
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano	16,00 €
Parmigiana di melanzane	8,00 €

**INSALATE E CONTORNI**

Insalata mista (lattuga, radicchio, rucola, pomodoro e carote)	4/6,00 €
Insalatona (lattuga, radicchio, rucola, pomodoro, mozzarella di bufala, olive)	7,50 €
Nizzarda (lattuga, radicchio, rucola, tonno, olive, uovo sodo, acciughe)	7,50 €
Caprese (pomodoro, mozzarella di bufala, origano)	7,50 €
Greca (lattuga, cetrioli, feta, olive, pomodoro, origano)	7,50 €
Pollo (insalata, pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano, rid. balsamico)	8,50 €
Patate al forno	4,00 €
Spinacini saltati	4,00 €
Verdure al forno/con formaggio magro fuso	5/8,00 €

**I DOLCI FATTI IN CASA**

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

\* nell'elaborato alimentare possono essere presenti prodotti congelati/surgelati/decongelati

**I VINI BIANCHI**

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

**I VINI ROSSI**

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

Calice di vino bianco o rosso 4-5,00 €  
Servizio e coperto 1,00 €

## BIRRE

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

## BIBITE E ACQUE

<b>Acqua minerale</b>	<b>bott. 0,50 l</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Coca-Cola (in vetro)</b>	<b>bott. 0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Coca-Cola Zero (in vetro)</b>	<b>bott. 0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite (vetro)</b>	<b>bott. 0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta (in vetro)</b>	<b>bott. 0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>The al limone - San Benedetto</b>	<b>latt. 0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>

## CAFFETTERIA

<b>Caffè / Deca / Orzo / Macchiato/ Ginseng</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Caffè corretto</b>	<b>2,50 €</b>

## GRAPPE

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

## RUM

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