



**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 COMMERCANTI 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

Vellutata di patate con tartufo estivo	9,50 €
Tagliatelle al ragù	9,50 €
Strette verdi al prosciutto crudo	9,50 €
Taglioline ai fiori di zucca e culatello	9,50 €
Passatelli salsiccia e zafferano	9,50 €
Spaghetti alla chitarra con ragù di coniglio e pomodoro arrostito	9,50 €
Ravioli di squacquerone con pomodorini	10,00 €
Balanzoni al burro e salvia	10,00 €
Tortellini 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 €
Prosciutto e melone	7,00 €
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 €
Pomodori gratinati	4,00 €
Verdure al forno/con formaggio magro fuso	5/8,00 €

I DOLCI FATTI IN CASA

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

MEZZA PORZIONE

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 €
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 €
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 Fervavento - Madonna	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 Gasparossa (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 Fervavento - Madonna		17,00 €
Burson - Randi		17,00 €
Lambrusco Gasparossa Il Ritorno - Cantina sul tiepido		17,00 €
Sangiovese Riserva Petrignone - Tre Monti		18,00 €
Sangiovese Superiore Riserva Millo - Monti		19,00 €
Pinot nero fermo - Cantina Della Volta		20,00 €
Merlot Alto Vanto - Aldrovandi		22,00 €

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

Servizio e coperto 1,00 €

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

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 €
Moretti Italian Pale Ale	bott. 0,33 l	4,00 €
Birra artigianale Bologna Pils Chiara - Zapap	bott. 0,33 l	6,00 €
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. 0,50 l	1,20 €
Coca-Cola (in vetro)	bott. 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola Zero (in vetro)	bott. 0,33 l	3,50 €
Sprite (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	1,20 €
Caffè corretto	2,50 €

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 €