



**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**

Vellutata di ceci con crostini al timo e guanciale croccante	8,50 €
Tagliatelle al ragù	9,50 €
Strette verdi al prosciutto crudo	9,50 €
Spaghetti alla chitarra paglia e fieno con ragù di coniglio e crema di peperoni	9,50 €
Strozzapreti con salsiccia di mora romagnola, cipollotto stufato e pecorino romano	9,50 €
Tortelloni di ricotta burro e oro	10,00 €
Triangoli di patate con guanciale e erba cipollina	10,00 €
Balanzoni burro e salvia	10,00 €
Tortellini in brodo o in crema di Parmigiano Reggiano	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 Reggiano 24 mesi	9,00 €
Prosciutto e mozzarella di bufala	9,00 €
Cotoletta alla bolognese	12,00 €
Guancia brasata al Sangiovese con purè di patate	12,00 €
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano	18,00 €
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 €
Leggera lattuga, finocchi, pomodorini, ananas, mais, ceci	7,50 €
Pollo insalata, pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano, rid. balsamico	8,50 €
Patate al forno	4,00 €
Purè di patate	4,00 €
Verdure al forno/con formaggio magro fuso	6/8,00 €

**I DOLCI FATTI IN CASA**

Tenerina al cioccolato	4,50 €	2,70 €
Torta di riso	4,50 €	2,70 €
Zuppa inglese	4,50 €	2,70 €
Polpettine di cioccolato su crema inglese	4,50 €	2,70 €
Mascarpone naturale o 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 €	

MEZZA PORZIONE

**I VINI BIANCHI**

Pignoletto frizzante - La Marmocchia	0,375 l	8,50 €
Pignoletto fermo - Fedrizzi	0,375 l	9,00 €
Albana "A" - Monticino Rosso	0,375 l	9,50 €
Pignoletto frizzante - La Marmocchia		14,00 €
Albana Neblina (secco) - Madonna		15,00 €
Pignoletto fermo - La Marmocchia		15,00 €
Sauvignon - Tizzano		15,00 €
Chardonnay Bologna Bianco - Isola		15,00 €
Falanghina - Mastroberardino		15,00 €
Rambela - Randi		16,00 €
Riesling Le Vaie - Isola		18,00 €
Pignoletto Alto Vanto - Aldrovandi		18,00 €
Chardonnay Tornese - La Palazza		18,00 €
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 Marmocchia		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 €
Lambrusco Grasparossa (secco) - La Battagliola		15,00 €
Gutturnio - La Pernice		15,00 €
Merlot - La Marmocchia		16,00 €
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonna		17,00 €
Burson - Randi		17,00 €
Lambrusco Grasparossa Il Ritorno - Cantina Sul Tiepido		17,00 €
Sangiovese Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina		18,00 €
Sangiovese Superiore Riserva Millo - Monti		19,00 €
Pinot nero Fermo - Cantina Della Volta		20,00 €
Bologna Rosso Balanzone - Folesano		21,00 €

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

## BIRRE

<b>Moretti zero alcol</b>	bott. 0,33 l	3,50 €
<b>Heineken</b>	bott. 0,33 l	3,50 €
<b>Moretti rossa</b>	bott. 0,33 l	3,50 €
<b>Menabrea</b>	bott. 0,33 l	3,50 €
<b>Moretti Italian Pale Ale</b>	bott. 0,33 l	4,00 €
<b>Birra artigianale Bologna Pils Chiara - Zapap</b>	bott. 0,33 l	6,00 €
<b>Affligem d'Abbazia Blonde</b>	bott. 0,75 l	10,00 €
<b>Moretti gran cru</b>	bott. 0,75 l	12,00 €

## BIBITE E ACQUE

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

## CAFFETTERIA

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

## GRAPPE

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

## RUM

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