



POLPETTE E CRESCENTINE

piatto della tradizione Emiliano-Romagnola

proposta vegetariana



AL MATTARELLO

La nostra sfogliina Gabriella prepara a mano tutta la pasta fresca

Tortellini in brodo	
o in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi	13
Tagliatelle al ragù bolognese	9,5
Balanzoni al burro e salvia	10
Taglioline verdi	
con prosciutto crudo di Parma	9,5
Triangoli di patate	
con pancetta ed erba cipollina	10
Passatelli asciutti con salsiccia e broccoli	9,5
Tortelli di zucca	
con fonduta di gorgonzola e noci	10
Vellutata di ceci con crostini al timo	8,5

I NOSTRI FORNITORI

seguiamo con cura il percorso delle materie prime

AZIENDA AGRICOLA ORLANDINI di SESTO IMOLESE
le uova di gallina allevate a terra

CASEIFICIO ROSOLA di ZOCCA
il Parmigiano Reggiano 22 mesi e il burro

CENTRALE DEL LATTE di CESENA
il latte e i formaggi

LABORATORIO DEI COMMERCANTI di CASTELMAGGIORE
il gelato artigianale

MACELLERIA ZIVIERI di ZOLA PREDOSA
la carne di mora romagnola, lo strutto e il macinato bovino

MOLINO SPADONI di RAVENNA
le farine

MOZZABELLA di BOLOGNA
il pane al farro

POLLERIA RANOCCHI di BOLOGNA
le carni per il brodo

SAPORI DEL BORGO di CASTEL GUELFO
le carni di maiale e di manzo

SALUMIFICIO FELSINEO di ZOLA PREDOSA
la mortadella selezione tourllen

SALUMIFICIO FRANCESCHINI del CASTELLO DI SERRAVALLE
gli affettati

SALUMIFICIO VILLANI di MODENA
gli affettati

GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Ideali da condividere al centro tavola

Cestino di crescentine circa una decina	4
Cestino di tigelle con pesto modenese 7 pezzi	4
Affettati misti Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, coppa di testa, salame	8
Culatello	9
Selezione di formaggi Ricotta, caciotta semistagionata, Parmigiano Reggiano 24 mesi	8
Squacquerone	4
Spuma di mortadella	4
La nostra giardiniera di verdure	4
Cipollotti sott'aceto	4
Carciofini sott'olio	5
Polentina frita con squacquerone	7
Polpettine di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di Parmigiano Reggiano	7
I nostri tortellini...fritti	7
Le chips di patate al rosmarino fatte da noi	3,5

I NOSTRI SECONDI E CONTORNI

Non solo polpette!

Polpette al sugo di pomodoro e piselli *	10
Polpette fritte con patate grosse fritte	10
Polpette al vino bianco sauté con patate	10
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	10
Polpettine di ripieno dei tortellini con spinacini saltati	10
Polpette di pollo e olive al forno con crema di carote	9,5
Polpette di melanzane e mozzarella con patate grosse fritte	9,5
Polpette di spinaci e ricotta in crosta di riso soffiato con chips di patate	9,5
Polpette di broccoli e scamorza affumicata su crema di patate allo zafferano	9,5
Cotoletta alla bolognese con patate grosse fritte	13
Insalata di pollo lattuga, petto di pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano Reggiano, balsamico	8
Finocchi, arance e olive	8
Bufala con insalatina di campo, mela e mandorle tostate	8
Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio /con formaggio magro fuso	6/8
Parmigianina di melanzane	6
Insalatina mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote	5
Friggione cipolla stufata con pomodoro	4
Patate grosse fritte con sale profumato alle erbe	4
Bietolina ripassata	4

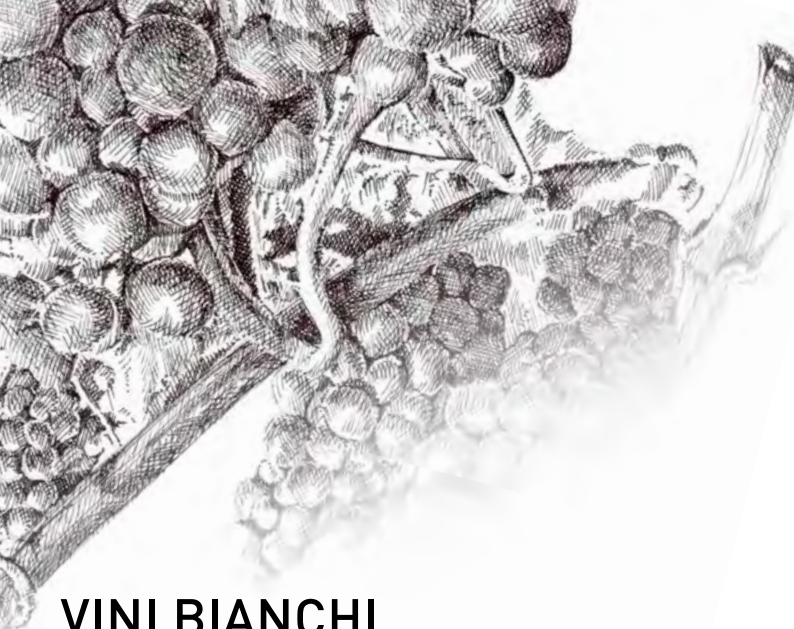
I DOLCI FATTI IN CASA

Una coccola, anche piccola, per la pancia e per la mente

	MEZZA PORZIONE	
Polpettine di cioccolato con crema inglese	2,7	4,5
Polpettamisù il tiramisù in forma sferica	2,7	4,5
Polpettine di nocciole e biscotti su mousse di yogurt	2,7	4,5
Tigelline calde con la nutella 4 pezzi	2,7	4,5
Torta tenerina con mascarpone	2,7	4,5
Zuppa inglese	2,7	4,5
Mascarpone con scaglie di fondente	2,7	4,5
Gelato di crema con amarene Fabbri	2,7	4,5
Ananas		4,5

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

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



BOLLICINE

Pignoletto Frizzante - La Mancina • 0,375 l/0,75 l	8,5/15
Pignoletto Brut - Tizzano	16
Prosecco Superiore Baretta - Merotto	18
Lambrusco di Modena Radice ancestrale - Paltrinieri	19
Trento Doc Brut Maximum - Ferrari	25
Franciacorta Brut - Vezzoli • 0,75 l/1,5 l	23/45
Franciacorta Brut Rosè - Vezzoli	25
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier • 0,375 l/0,75 l	25/45
Albana Spumante - Monticino Rosso	25
Trento Doc Perlè - Ferrari	35
Champagne Brut - Laurent Perrier	65

VINI BIANCHI

Pignoletto Fermo - Fedrizzi • 0,375 l	9
Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l	9
Falanghina - Mastroberardino • 0,375 l	9,5
Gewurztraminer Aime - Girlan • 0,375 l	12,5
Albana Secco Neblina - Madonna	15
Pignoletto Fermo Terre di Montebudello - La Mancina	15
Sauvignon - Tizzano	15
Chardonnay Bologna Bianco - Isola	15
Rambela - Randi	16
Falanghina - Mastroberardino	17
Ribolla Gialla - Bortolusso	17
Passerina - Agriverde	17
Pignoletto Superiore Alto Vanto - Aldrovandi	18
Riesling Le Vaie - Isola	18
Albana Codronchio - Monticino Rosso	20
Collio - Keber	26
Pinot Grigio Ramato - Toros	29
Verdicchio Mirum - La Monacesca	35

VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon - Isola • 0,375 l	8,5
Lambrusco Concerto - Medici Ermete • 0,375 l	8,5
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonna • 0,375 l	9,5
Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Sangiovese Tenentino - Madonna	14
Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete	14
Lambrusco Grasparossa amabile - Medici Ermete	14
Cabernet Sauvignon - Tizzano	15
Merlot Lanciotto - La Mancina	16
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonna	17
Bursôn - Randi	17
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	18
Pinot Nero Fermo - Cantina Della Volta	20
Bologna Rosso Balanzone - Folesano	22
Bologna Rosso Riserva - Dalla Terra e Dal Mestiere	24
Chianti Vecchie Viti Riserva - Marchesi De' Frescobaldi	30
Brunello di Montalcino - Cantina Da Vinci	45
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	50
Tignanello - Marchesi Antinori	85

BIRRE

Birra alla spina lager - Moretti Baffo Oro • 0,2/0,4 l	3/5
Birra alla spina lager non filtrata - Ichnusa • 0,2/0,4 l	3/5
Birra artigianale Bologna Pils - Zapap • 0,33 l	6,5
Birra artigianale Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,5 l	7
Birra artigianale APA Morning Glory - Retorto • 0,75 l	12
Birra rossa - Mc Farland • 0,33 l	4



BEVANDE

Limonata, Aranciata, Chinotto BIO - San Pellegrino (in vetro) • 0,2 l	2,5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (in vetro) • 0,33 l	3
Thè freddo alla pesca - Estathé (in vetro) • 0,25 l	3
Birra Zero Alcol - Moretti (in vetro) • 0,33 l	3,5
Spritz Aperol/Campari	5
Americano, Negroni, Gin Tonic/Lemon, Vodka Tonic/Lemon, Coca Whisky/Rhum	7
Amari, Digestivi, Grappe, Liquori, Distillati	3,5/8
Acqua naturale Panna, acqua frizzante San Pellegrino (PET) • 0,5 l	1,5
Espresso, Orzo, Deca, Macchiato, Cappuccino, Americano - Segafredo	1,5
Thè, Infusi, caffè corretto	2,5

