

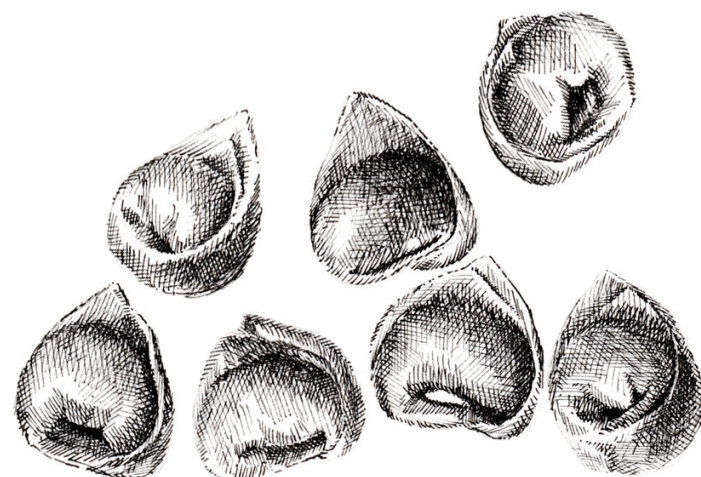


GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Cestino di crescentine piccole e fritte, circa 15 pezzi 🍷	4
Cestino di tigelle con pesto modenese 7 pezzi 🍷	4
Affettati misti Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, coppa di testa, salame 🍷	8
Culatello 🍷	9
Squacquerone 🍷	4
Spuma di mortadella 🍷	4
La nostra giardiniera di verdure 🍷🍷	5
Cipollotti sott'aceto 🍷	4
I nostri tortellini...fritti 🍷	8
Polentina frita con lardo e squacquerone	7
Pinzimonio di verdure 🍷	6
Le chips di patate al rosmarino fatte da noi 🍷	4
Carciofini sott'olio 🍷	5

LA PASTA AL MATTARELLO

Tagliatelle al ragù bolognese 🍷	9,5
Balanzoni al burro e salvia 🍷	10
Strette verdi con prosciutto crudo 🍷	10
Tagliatelle alla cipolla 🍷	9,5
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 🍷	13
Passatelli su crema di zucchine, menta e prosciutto croccante	10
Triangoli di patate con guanciale croccante ed erba cipollina	10
Ravioli di squacquerone, pomodorini e cialda di parmigiano 🍷	10
Crema di piselli con panna acida e crostini di pane 🍷	8



I SECONDI

Polpette fritte con patate grosse fritte	10
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	10
Polpette di Alpino filante con miele e noci	10
Polpette al sugo di pomodoro e piselli *	10
Polpette di melanzane ed erbe aromatiche con patate grosse fritte 🍷	10
Polpette di baccalà con salsa tzatziki leggera (senza aglio)	10
Polpette delicate (solo carne bianca) con patate al forno	10
Battuta di fassona Fattoria Zivieri con le nostre salse	10
Cotoletta alla bolognese con patate grosse fritte	13
Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano	18
Millefoglie di melanzane alla parmigiana	9
Insalata Isolana tranci di filetto di tonno, misticanza, capperi di Pantelleria, datterini, olive taggiasche	10
Insalata Chevrè pomodorini, insalata mista, Bouche de Chevrè alla piastra, indivia, noci, miele, crostone	10
Petto di pollo ai ferri con insalatina mista	10

CONTORNI

Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio / con formaggio fuso 🍷	5/9
Friggione cipolla stufata con pomodoro 🍷	4
Cicorini in insalata con prosciutto croccante	4
Patate al forno 🍷	4
Patate grosse fritte con sale profumato alle erbe 🍷	4
Insalatina mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote 🍷	5

I DOLCI FATTI IN CASA

Bavarese al cioccolato bianco, basilico e crumble di limone	4,5
Fiordilatte	4,5
Torta tenerina con crema alla menta	3 4,5
Mousse di yogurth greco con coulis di lamponi	3 4,5
Gelato alla crema con amarene Fabbri	3 4,5
Ananas	4,5

LE BEVANDE

Acqua minerale - S. Pellegrino (PET) • bott 0,50 l	1,5
Acqua minerale - Levissima (vetro) • bott 0,75 l	2,8
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta (vetro) • bott 0,33 l	3,5
The freddo al limone - San Benedetto • latt 0,33 l	2,5
Spritz Aperol o Campari	5
Espresso/Deca/Orzo/Macchiato/Ginseng - Segafredo	1,5
Caffè corretto	2,5
Digestivi, Liquori e amari	3,5-8

* 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

Illustrazioni di DTAILSlab

LE BOLLICINE

Pignoletto Brut - Tizzano	16
Unique Brut Rosé (metodo classico) - Medici Ermete	17
Metodo classico dosaggio zero - La Mancina	20
Lambrusco Brut - Cantina Della Volta	20
Lambrusco Brut Trentasei - Cantina Della Volta	25

I VINI BIANCHI

Pignoletto frizzante - La Mancina • 0,375 l	8,5
Pignoletto fermo - Fedrizzi • 0,375 l	9
Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l	8
Pignoletto frizzante - La Mancina	14
Albana secco "A" - Monticino Rosso	15
Pignoletto fermo Terre di Montebudello - La Mancina	15
Chardonnay Bologna Bianco - Isola	15
Rambela - Randi	16
Pignoletto superiore Alto Vanto - Aldrovandi	18
Riesling Le Vaie - Isola	18

I VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon - Isola • 0,375 l	8,5
Lambrusco Concerto - Medici Ermete • 0,375 l	8,5
Gutturnio - La Pernice • 0,375 l	8,5
Sangiovese superiore Fervavento - Madonia • 0,375 l	9,5
Sangiovese - Giacondi	13
Barbera frizzante - La Mancina	14
Sangiovese Tenentino - Madonia	14
Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete	14
Cabernet Sauvignon - Isola	14
Lambrusco Grasparossa (amabile) - Medici Ermete	14
Gutturnio - La Pernice	15
Lambrusco Grasparossa (secco) - Santa Rita	16
Cabernet Sauvignon - Tizzano	16
Merlot Lanciotto - La Mancina	16
Bursôn - Randi	17
La vigna del sangiovese - Ronco Del Suffragio	17
Sangiovese superiore Fervavento - Madonia	18
Sangiovese riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	18
Sangiovese superiore riserva Millo - Monti	19
Merlot - Aldrovandi	20
Pinot Nero Fermo - Cantina Della Volta	20
Bologna Rosso Balanzone - Folesano	21
Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete • 1,5 l	26

Vino al calice 4-6

SELEZIONE GRANDI VINI

BOLLICINE

Prosecco superiore Baretta - Merotto	18
Franciacorta Brut - Vezzoli	23
Trento Doc Brut Maximum - Ferrari	25
Trento Doc Perlé - Ferrari	35
Franciacorta Brut - Vezzoli • 1,5 l	45
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier	48

BIANCHI

Falanghina - Mastroberardino • 0,375 l	9,5
Falanghina - Mastroberardino	17
Trebbiano d'Abruzzo - Famiglia Febo	18

ROSSI

Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Cerasuolo d'Abruzzo - Famiglia Febo	18
Montepulciano d'Abruzzo - Famiglia Febo	19
Chianti Pèppoli - Antinori	21
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	50
Brunello di Montalcino - Cantina Da Vinci	45
Montevetrano - Montevetrano	60

I VINI BIOLOGICI senza solfiti aggiunti

Pignoletto Vines Sum sui lieviti - Oro di Diamanti	16
Barbera (metodo ancestrale) - Oro di Diamanti	16
Sangiovese superiore - Monticino Rosso	18

I VINI DOLCI

Calice di passito	4
Calice di malvasia frizzante	4
Malvasia frizzante - La Pernice	14
Albana Passita - Tre Monti • 0,5 l	17

BIRRE

Lager alla spina - Heineken • 0,25 l/0,50 l	2,5/4,5
Heineken • bott 0,33 l	3,5
Moretti rossa • bott 0,33 l	3,5
Menabrea • bott 0,33 l	3,5
Moretti Italian Pale Ale • bott 0,33 l	4
Artigianale Weissbier - MFB • bott 0,5 l	7
Affligem d'Abbazia Blonde • bott 0,75 l	10
Moretti gran cru • bott 0,75 l	12