



LA VERA CUCINA EMILIANO ROMAGNOLA

http://www.polpetteecrescentine.com/via-dei-fornaciai/

Servizio, coperto e pane 1,5

Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro

Proposta regionale

Proposta vegetariana



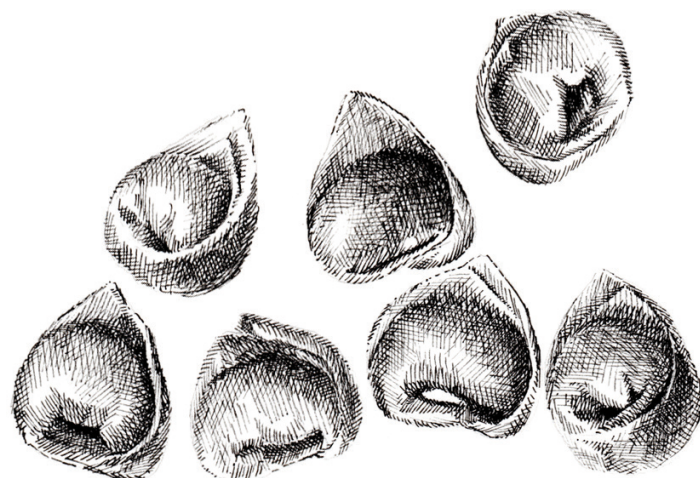
Scarica la nostra APP

GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Cestino di crescentine piccole e fritte, circa 15 pezzi	4
Cestino di tigelle, 6 pezzi	4
Pesto modenese	2
Affettati misti Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, coppa di testa, salame	8
Culaccia	9
Spuma di mortadella	4
Squacquerone	4
Formaggi caprini	7
La nostra giardiniera di verdure	5
Cipollotti sott'aceto	4
Carciofini sott'olio	5
Le chips di patate al rosmarino fatte da noi	4
I nostri tortellini...fritti	8
Polentina frita con lardo e squacquerone	7

LA PASTA AL MATTARELLO

Tagliatelle al ragù bolognese	10
Balanzoni al burro e salvia	10
Strette verdi con prosciutto crudo	10
Tagliatelle con friggione	9
Passatelli in brodo	10
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano / in brodo	13
Tortelli di zucca con fossa e balsamico	11
Tortellacci di ricotta con gorgonzola e noci	10
Crema di patate e porri con crostini di pane	8



I SECONDI

Polpette fritte con patate grosse fritte	10
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	10
Polpette al sugo di pomodoro e piselli *	10
Polpette di melanzane ed erbe aromatiche con patate grosse fritte	10
Polpette di rapa rossa e salsa di rucola	10
Polpette all'antica con salsa verde	10
Polpette di Alpino filante con miele e noci	10
Polpette di baccalà con salsa tzatziki leggera (senza aglio)	10
Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano/Sale grosso	18
Cotoletta alla bolognese con patate grosse fritte	15
Parmigiana di melanzane	9
Insalata Caesar petto di pollo grigliato, insalata, scaglie parmigiano, crostini, salsa	10
Insalata Nizzarda lattuga, tonno, olive, uovo sodo, acciughe	10
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, crostione	10
Petto di pollo ai ferri con insalatina mista	10
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	10
Bresaola con rucola e parmigiano	9

CONTORNI

Patate grosse fritte con sale profumato alle erbe	4
Friggione cipolla stufata con pomodoro	4
Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio /con formaggio fuso	5/9
Purè	5
Patate al forno	4
Insalata mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote	5
Pinzimonio di verdure	7

I DOLCI FATTI IN CASA

Tenerina con mascarpone	3	5
Zuppa inglese		5
Fiordilatte		5
Mascarpone con scaglie di fondente	3	5
Delizia di ricotta e pere	3	5
Pannacotta al pistacchio		5
Gelato alla crema con saba	3	5
Ananas		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

Illustrazioni di DTAISlab

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
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
Lambrusco Gasparossa (amabile) - Medici Ermete	14
Gutturnio - La Pernice	15
Lambrusco Gasparossa (secco) - Santa Rita	16
Cabernet Sauvignon - Tizzano	16
Merlot Lanciotto - La Mancina	16
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
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 Bareta - Merotto	18
Franciacorta Brut - Vezzoli	23
Trento Doc Brut Maximum - Ferrari	25
Trento Doc Perlé - Ferrari	35

BIANCHI

Falanghina - Mastroberardino • 0,375 l	9,5
Falanghina - Mastroberardino	17

ROSSI

Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Montepulciano d'Abruzzo - Famiglia Febo	19
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	50
Brunello di Montalcino - Cantina Da Vinci	45

I VINI BIOLOGICI senza solfiti aggiunti

Pignoletto Vines Sum sui lieviti - 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

BIRRE

Lager alla spina - Messina • 0,25 l/0,50 l	2,5/4,5
Bellazzi • bott 0,33 l	3,5
Moretti rossa • bott 0,33 l	3,5
Moretti Italian Pale Ale • bott 0,33 l	4
Artigianale Weissbier - MFB • bott 0,5 l	7
Moretti gran cru • bott 0,75 l	12

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