



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

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Cestino di crescentine piccole e fritte, circa 15 pezzi	4
Cestino di tigelle, 6 pezzi	4
Pesto modenese	2
Affettati misti (consigliato per 2 persone)	10
Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, coppa di testa, salame	
Polpette di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di parmigiano	7
Culaccia	9
Spuma di mortadella	4
Squacquerone	4
Formaggi caprini con fichi caramellati	8
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

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 alle verdure di stagione	10
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano / in brodo	13
Tortelloni con basilico, pomodorini gialli e rossi	12
Saccottini ripieni di squacquerone con crema di melanzane e chips salvia	12
Crema di verdura di stagione (vegano)	8



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 e mozzarella, erbe con patate grosse fritte	10
Polpette veggie	10
Burgerine di manzo con pomodoro e bucciato	10
Polpette di tonno e patate in crosta di riso soffiato e patè di olive nere	10
Polpette di zucchine, feta e menta in crosta di mandorla su misticanza	10
Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano/Sale grosso	18
Cotoletta alla bolognese con patate grosse fritte	15
Parmigiana di melanzane	9
Verdure al forno con formaggio fuso melanzane, zucchine, peperoni, radicchio	9
Bresaola con rucola e parmigiano	9
Petto di pollo ai ferri con insalatina mista	10
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala / con melone	10
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 Estiva gamberetti, pomodorini, insalata mista, indivia, crostone	10

CONTORNI

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

DOLCI FATTI IN CASA

Tenerina con mascarpone	3	5
Zuppa inglese		5
Fiordilatte		5
Mascarpone con scaglie di fondente	3	5
Spuma di caffè	3	5
Polpette di pistacchio e ricotta con scagl di mandorla		5
Gelato alla crema con saba	3	5
Ananas		5
Fragole/ Fragole con gelato		5
Frutta di stagione		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 DTAI/Slab

VINI BIANCHI

Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l	8
Pignoletto frizzante - La Mancina • 0,375 l	8,5
Falanghina - Mastroberardino • 0,375 l	9,5
Pignoletto frizzante - La Mancina	14
Chardonnay - Lungarotti	14
Vermentino - Lungarotti	14
Albana secco "A" - Monticino Rosso	15
Pignoletto fermo Terre di Montebudello - La Mancina	15
Chardonnay Bologna Bianco - Isola	15
Rambela - Randi	16
Falanghina - Mastroberardino	17
Pignoletto superiore Alto Vanto - Aldrovandi	18

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
Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Sangiovese - Giacondi	13
Barbera frizzante - La Mancina	14
Sangiovese Tenentino - Madonia	14
Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete	14
Lambrusco Grasparossa (amabile) - Medici Ermete	14
Gutturnio - La Pernice	15
Cabernet Sauvignon - Tizzano	16
Merlot Lanciotto - La Mancina	16
Sangiovese Merlot L'Um - Lungarotti	16
La vigna del sangiovese - Ronco Del Suffragio	17
Sangiovese superiore Fervavento - Madonia	18
Sangiovese riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	18
Sangiovese superiore - Monticino Rosso - BIOLOGICO	18
Montepulciano d'Abruzzo - Famiglia Febo	19
Merlot - Aldrovandi	20
Bologna Rosso Balanzone - Folesano	21
Brunello di Montalcino - Cantina Da Vinci	45
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	50

Vino al calice 4-6

BOLLICINE

Pignoletto Brut - Tizzano	16
Unique Brut Rosé (metodo classico) - Medici Ermete	17
Prosecco superiore Baretta - Merotto	18
Metodo classico dosaggio zero - La Mancina	20
Franciacorta Brut - Vezzoli	23
Trento Doc Perlé - Ferrari	35

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
Latex Blanche • bott 0,33 l	5
Artigianale Weissbier - MFB • bott 0,5 l	7
Moretti gran cru • bott 0,75 l	12

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 Zero, Sprite, Fanta (vetro) • bott 0,33 l	3,5
Spritz Aperol o Campari	5
Espresso/Deca/Orzo/Ginseng - Segafredo	1,5
Caffè corretto	2,5
Digestivi, Liquori e amari	3,5-8