



®

POLPETTE E CRESCENTINE

GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Ideali da condividere al centro tavola

Cestino di crescentine piccoline e fritte, circa una decina 🍴	5
Cestino di tigelle 6 pezzi/con pesto modenese a parte 🍴	4/6
Affettati misti Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, coppa di testa, salame 🍴	8
Culaccia 🍴	9
L'antipastino bulgnais selezione di antipasti per 2 persone 🍴	12
I formaggi Squacquerone, caciotta semistagionata, Parmigiano Reggiano 24 mesi 🍴	8
Squacquerone 🍴	4
Spuma di mortadella 🍴	5
La nostra giardiniera di verdure 🍴	5
Cipollotti sott'aceto 🍴	4
Carciofini sott'olio 🍴	5
Polentina frita con squacquerone 🍴	7
Polpettine di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di Parmigiano	8
I nostri tortellini...fritti 🍴	8
Le chips di patate al rosmarino fatte da noi 🍴	4

AL MATTARELLO

La nostra sfoglina Gabriella prepara a mano tutta la pasta

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi 🍴	13,5
Tagliatelle al ragù bolognese 🍴	10
Balanzoni al burro e salvia 🍴	10
Strette verdi con prosciutto crudo 🍴	10
Tagliatelle al friggione 🍴	9,5
Spaghetti alla chitarra con pomodorini, basilico e stracciatella 🍴	10
Tortelli di feta e olive con crema di melanzane e crumble di taggiasche 🍴	10
Tagliatelline al carbone vegetale con mazzancolle lime e crema di zucchine	13
Gazpacho di verdure con crostini profumati alle erbe 🍴	8,5

LE BOLLICINE

Pignoletto Frizzante - La Mancina • 0,375 l/0,75 l 🍴	9/16
Pignoletto Brut - Tizzano 🍴	18
Prosecco Superiore Baretta - Merotto	19
Franciacorta Brut - Vezzoli	23
Franciacorta Brut Rosè - Vezzoli	26
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier	48
Albana Metodo Classico - Monticino Rosso 🍴	25
Metodo Classico Brut - Christian Bellei Cantina della Volta 🍴	32
Metodo Classico Riserva Pas Dosè Comitissa - Martini	42
Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger	97

I VINI BIANCHI

Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l 🍴	9
Falanghina - Mastroberardino • 0,375 l	10
Roero Arneis - Monchiero Carbone • 0,375 l	10
Gewurztraminer - Colterenzio • 0,375 l	11
Albana Secco "A" - Monticino Rosso 🍴	16
Pignoletto Fermo Terre di Montebudello - La Mancina 🍴	16
Chardonnay Bologna Bianco - Isola 🍴	16
Rambela - Randi 🍴	16
Falanghina - Mastroberardino	17
Passerina - Spinelli	17
Pecorino - Spinelli	17
Riesling Le Vaie - Isola 🍴	18
Trebbiano d'Abruzzo - Umani Ronchi	18
Ribolla Gialla - Bortolusso	19
Albana Codronchio - Monticino Rosso 🍴	21
Piere Sauvignon - Vie di Romans	29
Collio Bianco - Keber	38

I VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon - Isola • 0,375 l 🍴	9
Lambrusco Reggiano Secco - Medici Ermete • 0,375 l 🍴	9
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia • 0,375 l 🍴	10
Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Sangiovese Tenentino - Madonia 🍴	15
Lambrusco Secco - Medici Ermete 🍴	15
Lambrusco Grasparossa amabile - Medici Ermete 🍴	15
Cabernet Sauvignon - Tizzano 🍴	16
Merlot Lanciotto - La Mancina 🍴	16
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia 🍴	17
Bursôn - Randi 🍴	17
Primitivo rosato - A Mano	19
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina 🍴	19
Montepulciano d'Abruzzo - Spinelli	20
Bologna Rosso Balanzone - Folesano 🍴	22
Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate	25
Chianti Riserva Nipozzano - Marchesi De' Frescobaldi	26
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	57
Tignanello 2018 - Antinori	115

LE BIRRE

Lager alla spina - Moretti Baffo Oro • 0,2/0,4 l	3/5
Lager non filtrata alla spina - Ichnusa • 0,2/0,4 l	3/5
Lager - Messina (vetro) • 0,33 l	4
Rossa - Moretti (vetro) • 0,33 l	4
Artigianale Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 l 🍴	6
Artigianale APA Morning Glory - Retorto • 0,75 l	12

LE POLPETTE

E non solo!

Polpette con crema di piselli e pomodoro *	10
Polpette in crosta di chips con patate grosse fritte	10
Polpette al vino bianco con crema di patate allo zafferano	10
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	10
Polpette di baccalà al forno con verdure saltate	12
Polpette di zucchine e feta in crosta di mandorle al forno 🍴	10
Polpette di melanzane e mozzarella con patate grosse fritte 🍴	10
Cotoletta alla bolognese con patate al forno rustiche 🍴	15
Cotoletta alla bolognese "rosa" con patate al forno rustiche 🍴	15

VERDURE E CONTORNI

Insalata del giorno	9
Insalata di pollo lattuga, petto di pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano, crostini e la sua salsa	9
Parmigiana di melanzane 🍴	9
Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio /con bucciato fuso 🍴	6/8
Insalatina mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote 🍴	5
Cicoria e patate saltate all'aglio olio e peperoncino 🍴	5
Friggione cipolla stufata con pomodoro 🍴	4
Patate al forno rustiche 🍴	5
Patate grosse fritte con sale profumato alle erbe 🍴	5

I DOLCI FATTI IN CASA

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

Polpettine di cioccolato e cocco con crema inglese	3	5
Polpettamisù	3	5
Tigelline calde con la nutella 4 pezzi 🍴	3	5
Torta tenerina con mascarpone 🍴	3	5
Zuppa inglese 🍴	3	5
Mascarpone con scaglie di fondente 🍴	3	5
Gelato di crema con amarene Fabbri 🍴	3	5
Frutta di stagione		5

MEZZA
PORZIONE

LE BEVANDE

Limonata, Aranciata, Chinotto BIO - San Pellegrino • 0,2 l	2,5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (vetro) • 0,33 l	3
Thè freddo alla pesca/limone - Estathé (vetro) • 0,25 l	3
Radler Zero Alcol - Moretti (vetro) • 0,33 l	3,5
Spritz Aperol/Campari	5
Spritz al carciofo violetto di San Luca	6
Americano, Negroni, Hugo, Mojito	7
Gin Tonic/Lemon, Vodka Tonic/Lemon	10
Amari, Digestivi, Grappe, Liquori, Distillati	5-8
Acqua Panna, acqua San Pellegrino (PET) • 0,5 l	1,5
Thè, Infusi, caffè corretto	2,5
Espresso, Orzo, Deca, Macchiato, Cappuccino - Segafredo	1,5
Vino al calice	4-7

proposta vegetariana 🍴

proposta regionale 🍴

Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro
Servizio, coperto e pane fatto da noi 1

*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