



## GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Ideali da condividere al centro tavola

Cestino di crescentine piccole 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	13
Formaggi Squacquerone, pecorino, caprino, Parmigiano Reggiano	9
Squacquerone	4
Spuma di mortadella	5
La nostra giardiniera di verdure	5
Cipollotti sott'aceto	4
Carciofini sott'olio	5
Polentina frita con squacquerone	8
Polpette di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di Parmigiano	8
I tortellini...fritti	8
Le chips di patate al rosmarino fatte da noi	4

## AL MATTARELLO

Le nostre sfogline tirano a mano tutta la pasta fresca

Tortellini in brodo o in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi	14
Tagliatelle al ragù bolognese	10
Balanzoni al burro e salvia	10
Strette verdi con prosciutto crudo	10
Tagliatelle al friggione	9,5
Lasagne tradizionali	12
Tortelli di zucca con robiola e zucca e in crema di zola e noci	12
Passatelli asciutti con crema di piselli, seppioline e olio al nero	13
Crema di cannellini con crostoni alle erbe	8,5



proposta vegetariana  
proposta regionale

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

## LE POLPETTE

E non solo!

Polpette di ripieno di tortellini con spinaci saltati	11
Polpette in crosta di mais soffiato con patate grosse fritte	10
Polpette al vino bianco con cremoso di patate allo zafferano	10
Polpette piccantine di mora romagnola al sugo	10
Polpette di zucca in crosta di mandorle al forno	10
Polpette di melanzane e mozzarella su crema di pomodoro e maio all'erba cipollina	10
Zucchine ripiene in umido	10
Polpo scottato con cremi di ceci alla curcuma e bietola colorata	15
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
Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio / con bucciato fuso	6/8
Insalatina mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote	5
Bietola a costa colorata	6
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

Polpette di cioccolato e nocchie 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
Panna cotta con riduzione al Sangiovese	6	6
Frutta di stagione	5	5

MEZZA  
PORZIONE

Negli elaborati alimentari 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

## 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 Cuvèe - Bollinger	97

## I VINI BIANCHI

Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l	9
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
Rambela - Randi	16
Falanghina - De Falco	17
Passerina - Agriverde	17
Chardonnay - Antinori	18
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

Lambrusco Reggiano Secco - Medici Ermete • 0,375 l	9
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia • 0,375 l	10
Pinot Nero - Colterenzio • 0,375 l	13
Sangiovese Tenentino - Madonia	15
Lambrusco Reggiano 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	18
Primitivo Rosato - A Mano	19
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	19
Montepulciano d'Abruzzo - Spinelli	20
Lagrain - Colterenzio	21
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	120

Vino al calice consigliato dallo staff 4-6

## 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 • 0,33 l	4
Rossa - Moretti • 0,33 l	4
Artigianale Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 l	6
Artigianale APA Morning Glory - Retorto • 0,75 l	12

## GLI SPRITZ & I SUPERALCOLICI

Aperol	5
Campari	6
Al carciofo violetto di San Luca - Settemezzo	6
Al limoncello	6
Emilio l'aperitivo	6
Americano, Negroni	7
Gin Tonic/Lemon	
Tanqueray/Bulldog	7
Nordés/Mare	10
Vodka Tonic/Lemon	
Belvedere/Grey Goose	10
Amari, Digestivi, Grappe, Liquori, Distillati	4-8

## LE BEVANDE

Limonata, Aranciata, Chinotto BIO - San Pellegrino • 0,2 l	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (vetro) • 0,33 l	3,5
Thè freddo alla pesca/limone - Estathé (vetro) • 0,25 l	3
Radler Zero Alcol - Moretti (vetro) • 0,33 l	3,5
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

Illustrazioni a cura di MODORO