



Scarica la nostra APP

Servizio, coperto e pane 2

Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Cestino di crescentine piccole e fritte	4
Cestino di tigelle	4
Pesto modenese	2
Affettati misti	11
Prosciutto crudo, mortadella, salame rosa, pancetta, salame	
Culaccia	10
Spuma di mortadella	4
Squacquerone	4
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
Fiori di zucca pastellati con crema di zucchine e bernese alla rapa rossa	10

PASTA AL MATTARELLO

Crema di favetta, pane alle olive taggiasche	10
Tagliatelle al ragù bolognese	12
Strette verdi con prosciutto crudo	12
Tagliatelle con friggione	12
Passatelli asciutti in crema di parmigiano e porcini	13
Tortellini in brodo / in crema di Parmigiano Reggiano	14
Balanzoni al burro e salvia	13
Triangoli di patate e pomodoro secco croccante	13
Tortelli alla rapa rossa, pecorino, pere e pepe nero	14

* 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

SECONDI

Polpette fritte con patate grosse fritte	12
Polpette piccantine al sugo	12
Polpette al sugo di pomodoro e piselli *	12
Polpette di melanzane e mozzarella con misticanza e crema di melanzane	12
Polpette di parmigiano, salsa di pomodori arrosto e cipolla di Tropea all'agro	12
Polpetta di baccalà con salsa allo yogurt greco	12
Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano/Sale grosso	19
Cotoletta alla bolognese con patate grosse fritte	18
Parmigiana di melanzane	10
Verdure al forno con tomino	11
melanzane, zucchine, peperoni, radicchio	
Petto di pollo ai ferri con insalatina mista	10
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	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, datterini e olive	10
Insalata Estiva soncino, bagna cauda, pane nero, pomodori confit	10

CONTORNI

Patate grosse fritte con sale profumato alle erbe	6
Friggione cipolla stufata con pomodoro	6
Patate al forno	6
Verdure al forno melanzane, zucchine, peperoni, radicchio	6
Insalata mista lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote	6
Verdure di stagione saltate in padella	6
Pinzimonio di verdure	7

DOLCI FATTI IN CASA

Tenerina con mascarpone e farina di mandorle	5
Mascarpone con scaglie di fondente	5
Gelato alla crema con Amarene Fabbri	5
Mousse al cioccolato con coulis di lamponi e biscotto alle nocciole	5
Tortino di robiola con coulis ai frutti rossi	5
Zuppa inglese	5
Crema cotta al forno con caramello spento al caffè	6
Ananas	5

MEZZA PORZIONE

3	5
3	5
3	5
3	5

VINI BIANCHI

Albana "A" - Monticino Rosso • 0,375 l	8
Bianco Torre di Giano - Lungarotti • 0,375 l	8
Bianchetto del Metauro "Celso" - Az. Agr. Guerrieri • 0,375 l	10
Pignoletto - Monticino Rosso • 0,375 l	9,5
Falanghina - Feudi di San Gregorio	14
Chardonnay - Lungarotti	15
Bianco L'Um - Lungarotti	15
Vermentino - Lungarotti	15
Albana secco "A" - Monticino Rosso	15
Pignoletto frizzante Bersot - Gradizzolo	16
Chardonnay - Palazzo di Varignana	16
"Guerriero Bianco" - Az. Agr. Guerrieri	18
"Guerriero del Mare" - Az. Agr. Guerrieri	35

BOLLICINE

Pignoletto Brut - Tizzano	17
Prosecco superiore Bareta - Merotto	18
Prosecco - Sorelle Bronca	18
Extra Brut Rosè - Az Agr. Guerrieri	20
Brut Met. Cla. "Villa Almagioia" - Palazzo di Varignana	25
Lambrusco 36 - Cantina Della Volta	25
Metodo Classico Brut Lambrusco - Cantina della Volta	25
Trento Doc Perlé - Ferrari	35

VINI DOLCI

Calice di passito	5
Calice di malvasia frizzante	5
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
Moretti IPA • bott 0,33 l	5

VINI ROSSI

Rubesco - Lungarotti • 0,375 l	9
Lambrusco Concerto - Medici Ermete • 0,375 l	9
Gutturnio - La Pernice • 0,375 l	9
Sangiovese superiore Fervavento - Madonia • 0,375 l	10
Valpolicella Classico - Allegrini • 0,375 l	11
Sangiovese - Giacconi	13
Sangiovese Tenentino - Madonia	15
Lambrusco Grasparossa (amabile) - Medici Ermete	15
Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete Lambrusco	16
Grasparossa - Corte Manzini	15
Gutturnio - La Pernice	15
Cabernet Sauvignon - Tizzano	15
Pinot Nero - Palazzo di Varignana	16
Sangiovese Merlot L'Um - Lungarotti	16
La vigna del sangiovese - Ronco Del Suffragio	16
Sangiovese superiore Fervavento - Madonia	17
Sangiovese riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	18
Sangiovese riserva "Galileo" - Az. Agr. Guerrieri	18
Sangiovese Superiore "Mazapegul" - Tenuta La Grotta	18
Bologna Rosso Balanzone - Folesano	21
Merlot Alto Vanto - Aldrovandi	22
"Guerriero della Terra" Marche rosso IGT- Az. Agr. Guerrieri	35

BEVANDE

Acqua minerale - S. Pellegrino (PET) • bott 0,50 l	1,5
Acqua minerale - S. Pellegrino (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

Vino al calice	4-6
----------------	-----