

# Il menù

Guidato dal ritmo perpetuo delle stagioni e con un occhio sempre attento alla tradizione, **il nostro menù racconta il territorio con un pizzico di creatività.**

Le materie prime aziendali sono prodotte nel nostro orto e nei nostri allevamenti, garantendo la qualità del prodotto e la sua stagionalità.

Non sempre troverai gli stessi piatti, anzi, **come cambiano i raccolti, così cambiano le proposte...**

Da Aprile 2023 puoi trovarci nelle guide OSTERIE D'ITALIA e AIC  
**In questo menù puoi trovare infatti tanti piatti senza glutine,** trattati con la massima cura e professionalità.

Buon appetito!



## Gli Antipasti

Pollo fritto *in tempura con salsa leggermente affumicata* € 9  
(allergeni 6,10,12)

Crocchette di Quinoa “QUIN” e ceci *con maionese alla curcuma* € 8  
(allergeni 1,3,6,10,12)

Cipolla al forno *ripiena di fegatini di pollo e faraona, salsa teriyaki* € 10  
(allergeni 12)

La nostra Carne Salada *con cavolo cappuccio marinato e mandorle* € 11  
(allergeni 8,12)

I Salumi artigianali *Prosciutto crudo 30 mesi, salame, lonzino e spalla cotta di nostra produzione con la nostra giardiniera e focaccia al sale* € 14  
(allergeni 12)

## I Primi

Tagliatelle *al ragù di manzo tradizionale* € 9  
(allergeni 1,3,7,9,12)

Pappardelle al ragù di cortile € 13  
(allergeni 1,3,7,12)

Cappellacci di Zucca Violina *al ragù o burro e salvia* € 11  
(allergeni 1,3,7,9,12)

Tortelli ripieni di ricotta e pere *con fondua di pecorino e noci al burro* € 13  
(allergeni 1,3,7)

Cappelletti ferraresi *con fondua di Parmigiano Reggiano o in brodo* € 12  
(allergeni 1,3,7)

*Puoi trovare ampia scelta di pasta fresca in versione SENZA GLUTINE, chiedi al nostro personale! Per garantirti la salubrità, sarà servita in un piatto di colore NERO.*



## I Secondi

Brasato di manzo al vino rosso dei Colli Bolognesi € 18  
(allergeni 9,12)

Faraona e coniglio arrosto *con fondo di cottura e verdure alle erbe* € 18  
(allergeni 12)

Flan di Zucca *con fondata di Parmigiano Reggiano e chips di zucca* € 15  
(allergeni 3,7)

Tagliata di Sottiletto del nostro manzo *con olio extra vergine, sale aromatico e salsa bruna (servita a parte)* € 22  
(allergeni 12)

Castrato alla griglia: *coscia/spalla, bacchette e la nostra salsa rossa* € 24  
(allergeni – nessuno)

## I Contorni

Patate *al forno alle erbe aromatiche* € 4 (allergeni – nessuno)

Sfoglie di Zucca *al rosmarino* € 4 (allergeni – nessuno)

Cavolo cappuccio agrodolce *saltato in padella* € 4 (allergeni 12)

Cipolle *al forno* € 4 (allergeni – nessuno)

Verdure di stagione *al forno* € 4 (allergeni – nessuno)

### ELENCO ALLERGENI:

1 cereali contenenti glutine • 2 Crostacei e derivati • 3 Uova e derivati • 4 Pesce e derivati  
• 5 Arachidi e derivati • 6 Soia e derivati • 7 Latte e derivati • 8 Frutta a guscio e derivati •  
9 Sedano e derivati • 10 Senape e derivati • 11 Semi di sesamo e derivati • 12 Anidride  
solforosa • 13 Lupini e derivati • 14 Molluschi e derivati

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dai nostri camerieri.*



## Loverie e Golosità

(..detti anche dolci)

Strudel di mele con Crema Inglese alla cannella € 7 (allergeni 1,3,7,8,12)

Zabaione al Varnelli *con crumble di Sbrisolona* € 7 (allergeni 3,6,7,12)

Tenerina al cioccolato *con mousse di mascarpone* € 5 (allergeni 3)

Mascarpone *con le amarene/scaglie di cioccolato* € 6 (allergeni 3,7)

Tiramisù € 6 (allergeni 3,7)

Zuppa Inglese € 7 (allergeni 3,7,12)

Sorbetto artigianale al cucchiaio – *Gelateria Mundos* € 5

*per conoscere i gusti disponibili chiedi al personale in servizio*

COPERTO € 2.5 • ACQUA € 2 • CAFFE | ORZO | GINSENG € 2

.....

## Bevande spiritose

Amaro dell'Erborista € 6

Amaro al Chinotto € 6

Amaro del Salento – AMARISSIMO € 6

Amaro Laguna nord € 6

Amaro al Caramello salato € 6

Agrumara € 6

Ratafià alle Pere € 6

Ratafià al Limone € 6

Sambuca DiAnisè € 6

Grappa alla Camomilla € 6

Vermouth alle erbe De Stefanelli € 6

Vermouth acetaria Giusti € 6

Acquavite 25 anni Berta € 7

Grappa bianca Berta € 5

Grappa bianca Poli € 5

Grappa barricata “Sarpa oro Poli” € 6

Montenegro € 4

Jaegermeister € 4

Amaro del Capo € 4

Limoncello € 4

Nocino € 4

Anice Varnelli € 4

Sambuca Molinari € 4

Liquirizia € 4

WHISKY E RHUM

Saint James Rhum Agricolo Martinica € 7

Tenjaku Whisky Japan € 6

Monkey Shoulder Whisky € 8

Monkey Shoulder Whisky SMOKY € 9

Jameson € 4

Jameson Black Barrel € 6

