

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 verdure marinate agrodolci 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 patate con asparagi e zafferano € 13
(allergeni 1,3,7)

Cappelletti ferraresi con fonduta 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 alla cacciatora € 16

(allergeni 12)

Flan di asparagi con fonduta di Parmigiano Reggiano e verdure croccanti € 15

(allergeni 3,7)

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

(allergeni 12)

Castrato alla griglia: coscia/sottospalla, bacchette e la nostra salsa rossa € 24

(allergeni – nessuno)

I Contorni

Patate al forno alle erbe aromatiche € 5 (allergeni – nessuno)

Erbette saltate € 5 (allergeni – nessuno)

Cavolo cappuccio agrodolce saltato in padella € 5 (allergeni 12)

Cipolle al forno € 5 (allergeni – nessuno)

Verdure di stagione al forno € 5 (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)

Latte brulè al cardamomo € 6 (allergeni 3,7)

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)

Cheesecake ai lamponi € 6 (allergeni 1,3,7)

Gelato allo yogurt con cedro semicandito € 6 (allergeni: 7)

Sorbetto al limone (al cucchiaio) gelateria Mundos € 5

COPERTO E PANE € 2.5 • ACQUA microfiltrata € 2 • CAFFÈ | ORZO | GINSENG € 2

CAFFÈ SPECIALE GRAN CRU MONORIGINE € 3

.....

Bevande spiritose

AMARI & LIQUORI PARTICOLARI

Amaro al Chinotto € 6

Amaro Mantovani € 6

Amaro del Salento – AMARISSIMO € 6

Amaro Laguna nord € 6

Amaro al caramello € 6

Agrumara € 6

Ratafià alle Pere € 6

Sambuca DiAnisè € 6

VERMOUTH

Vermouth alle erbe De Stefenelli € 6

Vermouth acetaia Giusti € 6

GRAPPE

Grappa alla Camomilla € 6

Grappa bianca Berta € 5

Grappa bianca Poli € 5

Grappa barricata "Sarpa oro Poli" € 6

WHISKY E RHUM

Saint James Rhum Agricolo Martinica € 7

Tenjaku Whisky Japan € 6

Monkey Shoulder Whisky € 8

Jameson Black Barrel € 6

