



# TRATTORIA <sup>DA</sup> <sub>1937</sub> ME

Password wifi: nonnodanio1937.dame



COSA MANGIO?



## ANTIPASTI

Tartare di manzo di razza romagnola con asparagi*, songino, mimosa di uovo e perle di wasabi	euro 12 (3,10)
Polpette di Baccalà fritte con mostarda piccantina di frutta candita	euro 10 (1,3,4,5)
Crescentine, tagliere di salumi e bolognesità (consigliato per due)	euro 15 (1,5,7,9)
Selezioni di gelati al formaggio, servito con confettura ai fichi caramellati e cialda alle noci	euro 10 (1,3,7,8)
Uovo cotto a bassa temperatura su cremoso di patate, pan brioche, prezzemolo e carciofi croccanti	euro 9 (1,3,5,7,9)
"In Romagna" Panna cotta di squacquerone, culaccia, olive confit, rucola e piada	euro 11 (1,7,9)

## PRIMI PIATTI

"Brodo ricco mi ci ficco" Zuppa imperiale al pepe rosa, in un brodo vegetale al sentore di liquirizia e finocchio, con patata americana, topinambur e coriandolo	euro 13 (1,3,9)
Tagliatelle al ragù bolognese	euro 11 (1,3,9)
Agnolotto ripieno di stracotto di vitello brasato al Sangiovese con riduzione di Lambrusco	euro 13 (1,3,7,9,12)
"Controcorrente" Tortelloni ripieni di caprino, ristretto di rapa rossa, salmone affumicato al faggio degli Appennini di Parma, aneto e semi di papavero	euro 15 (1,3,4,7,9)
Tortellini in brodo o alla panna	euro 12 (1,3,7,9)
Risotto pesto carota e arancia, pomodori secchi, mandorle e caffè strano eh?	euro 12 (7,8,9)
Maccheroncini all'uovo con ragù di faraona e asparagi* e una spolverata di parmigiano	euro 14 (1,3,7,9)
Tagliolini come piacciono a mio padre (friggione e squacquerone)	euro 11 (1,3,7,9)
Lasagna alla bolognese, solo di domenica come tradizione	euro 12 (1,3,7,9)

## SECONDI PIATTI

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, salsa di Amaro Silano, chutney di peperoni, purea di patate viola	euro 18 (9,12)
Cotoletta alla bolognese	euro 16 (1,3,7,9)
Coniglio arrotolato, cicorietta, purea di fave, polvere di peperone e olive nere	euro 17 (3,9,15)
Polpette fritte, spinacino, sedano, scaglie di parmigiano, sfere di balsamico e chips di foglie	euro 14 (1,3,5,7,9,10)
Guancia brasata al sangiovese su cremoso di patate spinaci saltati e cipolla fritta	euro 16 (1,5,7,9)
Trippa di manzo cotta a bassa temperatura con fagioli all'uccelletto	euro 16 (9)
Un vegetariano a tavola (gli allergeni variano a seconda della proposta)	euro 13

## CONTORNI

Spinaci burro e parmigiano	euro 6 (7)
Purè di patate	euro 5 (7)
Insalata mista	euro 5
Pinzimonio	euro 6 (9)

## DOLCI

Coppa di mascarpone e scaglie di cioccolato Valrhona	euro 5 (3,7)
Sorbetto alle pere e gelèe al rum	euro 5 (12)
Torta di riso, Pasticceria Garani docet.	euro 6 (3,7,8)
Insalata di frutta con gelato alla crema	euro 7 (3,7)
Crème caramel	euro 5 (3,7)
Cheesecake ai frutti rossi e crumble di mandorle	euro 6 (1,3,8,7)

Coperto, pane, acqua potabile trattata e sorriso euro 3

SE SEI ALLERGICO O CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIU' ATTENZIONE!

Allergeni  
1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte o prodotti a base di latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg 13 lupini, 14 molluschi, 15 fave

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazione crociate

\*Nel caso non dovessimo trovare gli ingredienti freschi ci toccherà usare il miglior prodotto surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)