

# MENU AUTUNNO 2019

Umido, brodo, terra.

I sapori e le consistenze del nuovo menù autunnale ricordano la terra e il sottobosco, i brodi caldi e rigeneranti per affrontare i giorni freddi, le lunghe e saporite preparazioni in umido da gustare con il pane. Funghi, rape, castagne, zucca e tanto amore.

# ANTIPASTI

ALLERGENI:

Tartare di manzo, rapa rossa, cipolla al forno e salsa rémoulade	euro 12	3•10•12
Uovo cotto a bassa temperatura, cremoso di cannellini, ricotta del <i>Caseificio Rosola</i> croccante, cicoria e rosmarino	euro 10	1•3•5•7•9
Insalata di baccalà, radicchio, verza, zucca, patate, prezzemolo, uvetta e melograno	euro 12	4
Crescentine con tagliere di salumi <i>Gianferrari Canossa</i> , mortadella e salame rosa di <i>Artigianquality Bologna</i> e bolognesità (consigliato per due)	euro 15	1•5•7•9•12
Degustazione di gelati al formaggio con cialda alle noci e fichi caramellati	euro 10	1•3•7•8

# PRIMI PIATTI

Risotto cavolfiore, liquirizia e zafferano	euro 12	4•7•9
Tortelloni di zucca, rapa rossa, guanciaie, crème fraîche, polvere di caffè e amaretti	euro 12	1•3•7•8•9
Tagliolini come piacciono a mio padre, con squacquerone e friggione	euro 11	1•3•7•9
Tagliatelle al ragù	euro 11	1•3•9
Tortellini in brodo o alla panna	euro 13	1•3•7•9
Agnolotti ripieni di stracotto di vitello brasato al Sangiovese, con riduzione di Lambrusco	euro 13	1•3•7•9•12
Ravioletti ripieni di broccoli e salsiccia, brodo al finocchietto, cima di rapa e gorgonzola	euro 13	1•3•7•9
Maccheroncini all'uovo con ragù di cortile e carciofi	euro 14	1•3•7•9•12
Passatelli di farina di castagne su crema di Parmigiano 24 mesi <i>Caseificio Rosola</i> , con radicchio, * funghi porcini e galletti	euro 15	1•3•7•9
Lasagna alla bolognese, solo domenica a pranzo come da tradizione	euro 12	1•3•7•9

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)

# SECONDI PIATTI

I TEMPI DI ATTESA PER I SECONDI  
SONO DI 20/30 MINUTI

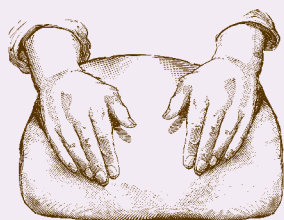
ALLERGENI:

Mare d'inverno: trancio di *salmone <i>Up Stream</i> leggermente scottato, purea di sedano rapa, indivia belga arrostita, finocchio e brodetto	euro 18	2 • 4 • 9
Guancia di manzo brasata al Sangiovese, su cremoso di patate, spinaci saltati e cipolla frita	euro 16	1 • 5 • 7 • 9 • 12
Costina di maiale su salsa di mais, insalata di verza e olive	euro 15	9 • 12
Cotoletta di vitello alla bolognese con prosciutto di Parma, parmigiano reggiano 24 mesi e brodo di carne	euro 16	1 • 3 • 7 • 9
Vegetariano a tavola	euro 13	ALLERGENI SECONDO LA PORTATA
Coniglio arrotolato con cicoria, ceci e pomodoro gratin	euro 17	POMODORO GRATIN • 1
Carpaccio marinato di chianina, pere al vino rosso, insalata riccia con sedano, funghi champignon, scaglie di <i>Castelmagno</i> , sfere di aceto balsamico	euro 16	9 • 12

# CONTORNI

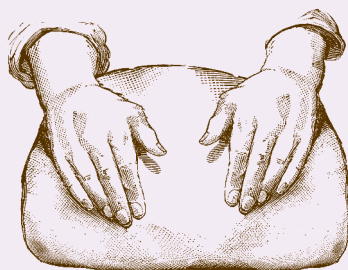
Puré di patate	euro 6	7
Foglia verde saltata	euro 5	
Insalata di ceci, zucca e cipolla ai frutti rossi	euro 6	12
Insalata mista	euro 5	
Coperto, pane, acqua potabile trattata e sorriso	euro 3	

LE ORDINAZIONI SONO POSSIBILI FINO ALLE 14.30 A PRANZO E FINO ALLE 22.30 A CENA  
VI RICORDIAMO INOLTRE CHE NON È PERMESSO SERVIRE DOLCI, TORTE E VINI PORTATI DALL'ESTERNO.



## *Vi piace la nostra pasta fresca?*

Il nostro laboratorio è qui accanto e se la ordinate subito ve la consegniamo a fine pasto.  
Per maggiori informazioni chiedete al personale di sala.



La nostra pasta è prodotta in modo tradizionale: usiamo solo uova fresche e farina di grano tenero. Ogni giorno le nostre sfogline tirano la pasta a mano con il mattarello. È un gesto antico e insostituibile per preparare la giusta base per le nostre ricette. Se non ci credete affacciatevi alla vetrina accanto, in via San Felice 52/A c'è il nostro laboratorio dove produciamo e vendiamo la pasta fresca. Per maggiori informazioni potete chiedere al personale di sala.

ORARI • LUNEDÌ 16.30-20.00 • MARTEDÌ/SABATO 10.00-14.30 E 16.30-20.00 • DOMENICA 10.00-14.30

## LISTINO PREZZI PASTA FRESCA

### **TAGLIATELLE TIRATE A MANO**

farina 00, uova

17,00 € AL KG

### **TAGLIOLINI TIRATI A MANO**

farina 00, uova

17,00 € AL KG

### **TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA**

farina 00, uova, sale, ricotta del Caseificio di Rosola e spinacino fresco

27,00 € AL KG

### **TORTELLONI DI FARINA**

#### **DI CASTAGNE RIPIENI AI FUNGHI**

farina di castagne, farina 00, uova, funghi porcini freschi, funghi galletti freschi, prezzemolo, Parmigiano Reggiano, patate, sale

35,00 € AL KG

### **AGNOLOTTI RIPIENI DI STRACOTTO**

#### **DI VITELLO AL SANGIOVESE**

farina 00, uova, vitello, sedano, carota, cipolla, odori, Sangiovese di Romagna, sale

35,00 € AL KG

### **TORTELLINI**

carne di maiale, Parmigiano Reggiano, mortadella, noce moscata, sale

39,00 € AL KG

### **TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANA**

farina 00, uova, zucca mantovana, mostarda di zucca, parmigiano reggiano, noce moscata, sale

29,00 € AL KG

### **RAVIOLI DI FARINA DI RAPA ROSSA E RISO ROSSO AL CAPRINO**

farina 00, uova, caprino, ricotta, parmigiano reggiano, sale

27,00 € AL KG

### **RAVIOLINI SALSICCIA E BROCCOLI**

farina 00, uova, salsiccia, cipolla, olio evo, pan grattato, parmigiano, aglio

€ 35 AL KG

### **LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE**

farina 00, uova, spinaci, ragù bolognese, parmigiano reggiano, besciamella

30,00 € AL KG

### **RAGÙ BOLOGNESE**

coppone di maiale, pancetta, diaframma di manzo, sedano, carota, cipolla, triplo concentrato di pomodoro e solo 12 ore di cottura

25,00 € AL KG