

DA TRATTORIA 1937 ME

Menu estate 2020

ANTIPASTI

UOVO Uovo cotto a bassa temperatura, gazpacho di pomodori arrostiti, ricotta croccante del caseificio Rosola e basilico 1,3,5,7,9	10
CONIGLIO IN PORCHETTA insalata di coniglio in porchetta, rucola, cuore di lattuga, pomodori secchi, melone, cubotti di ceci e salsa allo yogurt 5,7	12
CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ Salumi GianFerrari Canossa, Mortadella e Salame rosa di Artigianquality Bologna (consigliato per due) 1,5,7,9,12	15
GELATI AL FORMAGGIO Degustazione di gelati al formaggio con cialda al rosmarino e fichi caramellati 1,3,7	10
TARTARE DI MANZO Tartare di manzo di razza romagnola, gelato al capperi, cipolla ai frutti rossi, insalatina di mela verde, sedano e cetriolo 4,7,9,10	12
PRIMI	
TAGLIOLINI Come piacciono a mio padre, con squacquerone e friggione 1,3,7,9	11
FOLLE MA NON TROPPO: Risotto gorgonzola, ananas e noce moscata 7,9	12
AGNOLOTTI Ripieni di vitello brasato con fave e piselli 1,3,7,9,12,15	13
TORTELLINI In brodo o alla panna 1,3,7,9	13
TAGLIATELLE AL RAGÙ 1,3,9	11
RAVIOLI Ripieni di asparagi e salsiccia, zafferano e ristretto di arrosto 1,3,7,9,12	14
PASSATELLI Con ragù di cortile, cremoso di peperoni dolci e menta 1,3,7,9	15
LASAGNA ALLA BOLOGNESE Solo domenica a pranzo come da tradizione 1,3,7,9	12

SECONDI

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

GUANCIA DI MANZO Brasata al Sangiovese, cremoso di patate, spinaci saltati e cipolla frita 1,5,7,9,12	16
CARPACCIO DI CHIANINA Marinato, Salanova riccia, pomodorini confit, verdure agrodolci leggermente piccanti e scaglie di parmigiano reggiano 7, 9	16
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE Di vitello con prosciutto di Parma, parmigiano reggiano 24 mesi e brodo di carne 1,3,7,9	17
RICORDO DI UNA GRIGLIATA costina di maiale cotta a bassa temperatura arrostita, mais, salsa barbecue e patate al cartoccio 7,9,10	15
IL MIO POLLO Pollo alle mandorle marinato al marsala con bietoline arcobaleno e zenzero 6,7,8,9,12	14
BAVARESE ESTIVA ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE Bavarese di ricotta e pomodoro su sablè al parmigiano, cremoso di melanzane, mozzarella di bufala e basilico fritto 1,3,5,7,9	13
CONTORNI	
FOGLIA VERDE SALTATA	5
INSALATA DI MELONE, FETA E BASILICO 7	6
INSALATA MISTA	5
COPERTO, PANE, ACQUA POTABILE TRATTATA E SORRISO	3



SE SEI ALLERGICO O CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE

ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10MG/KG
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI
15. FAVE

NEL CASO NON DOVESSIMO TROVARE PRODOTTI FRESCI CI TOCCHERÀ USARE IL MIGLIOR SURGELATO (QUASI IMPOSSIBILE MA DOBBIAMO SCRIVERLO)

DA
TRATTORIA 1937 ME

LA MIA ZUPPA INGLESE NEL BICCHIERE 6
1,3,7

**COPPA DI MASCARPONE CON SCAGLIE DI
CIOCCOLATO VALRHONA AL 70%** 5
3, 7

SE SEI ALLERGICO O CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE

ALLERGENI:
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 6. SOIA 11. SEMI DI SESAMO
2. CROSTACEI 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10MG/KG
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA 8. FRUTTA A GUSCIO 13. LUPINI
4. PESCE 9. SEDANO 14. MOLLUSCHI
5. ARACHIDI 10. SENAPE 15. FAVE

*NEL CASO NON DOVESSIMO TROVARE PRODOTTI FRESCHI CI TOCCHERÀ USARE IL MIGLIOR SURGELATO (QUASI IMPOSSIBILE MA DOBBIAMO SCRIVERLO)

**SORBETTO DI ANANAS, MELA VERDE E
MARACUJA** 6
12

FRAGOLE CON MASCARPONE 7
3, 7

PASSITI AL CALICE

MROSA 2015 6
Trerè • Faenza • Ravenna
Albana in purezza

ELISA 2014 7
Cantine Zuffa • Imola • Bologna
Albana in purezza

IL PASSITO DI PERTINELLO 2016 8
Tenuta Pertinello • Galeata • Forlì-Cesena •
70 % Albana 30% Riesling

LE RANE 2013 -BIOLOGICO 8
Luretta • Gazzola • Piacenza • Malvasia di
Candia aromatica in purezza

GRAPPE E LIQUORI DISTILLERIE MARZADRO AL CALICE

GIARE AMARONE 41,0% 6
GIARE CHARDONNAY 45,0% 6
GIARE GEWÜRZTRAMINER 41,0% 6
GIARE ORIGINE 55,0% 8
OLIA DEL GARDA 30,0% Infusione di olive 5
AMARO MARZADRO 30,0% 5

ACQUA E BIBITE

VALVERDE ACQUA MINERALE NATURALE 2,5
LT 0,75
VALVERDE ACQUA MINERALE FRIZZANTE 2,5
LT 0,75
COCA COLA CLASSICA IN VETRO LT 0,33 3
COCA COLA ZERO IN VETRO LT 0,33 3
GALVANINA ARANCIATA BIO LT 0,35 3
CAFFÈ 2
CAPPUCCINO 2,5
CALICE DI VINO DEL GIORNO **DA 5 A 12**

Con il coperto serviamo "acqua potabile trattata o
acqua potabile trattata e gassata" in bottiglie riciclabili
24Bottles da 100 cl

AMARI NAZIONALI 4

VERMOUTH
Dogliotti 6

RHUM
ZACAPA CENTENARIO 23Y 6

WHISKY
JOHNNIE WALKER RED EYE 6
OBAN LITTLE BAY 6

BIRRIFICIO ARTIGIANALE COOP SOCIALE VECCHIA ORSA SAN GIOVANNI IN PERSICETO (BO)

SPACCA lt 0,33 6
Amber Ale 6% Castagne
SARBINA lt 0,33 6
Saison IPA Ale 4,5%

BIRRIFICIO ARTIGIANALE IL GAGGIOLINO - GAGGIO MONTANO (BO)

OPHELIA lt 0,33 6
Weiss
THERESA lt 0,33 9
Stile Boemo

VINI BIANCHI

BOLLICINE

PRINCIPESSA METODO CLASSICO BRUT Luretta - Gazzola - Piacenza Chardonnay in purezza - biologico	25
PIGNOLETTA ANCESTRALE VIRGILIO Casa Vallona - Monte San Pietro - Bologna Grechetto gentile in purezza - rifermentato in bottiglia	20
CUVÉE DELL'ABATE SPUMANTE BRUT Corte Madonnina Codigoro - Ferrara 70% Trebbiano, 25% Sauvignon 5% Pinot Nero	16
METODO CLASSICO BRUT Terra di Brisighella - Bridighella - Ravenna Albana in purezza	27
BLANC DE NOIR EXTRA BRUT METODO CLASSICO Tenuta Pertinello - Galeata - Forlì-Cesena Sangiovese in purezza vinificato in bianco	30

BIANCHI FERMI

MALETO 2018 Palazzona di Maggio Ozzano - Bologna Chardonnay in purezza	20
VIRGINIA 2019 PIGNOLETTA Casa Vallona - Monte San Pietro - Bologna Grechetto gentile in purezza	20
PAGADEBIT Calonga - Forlì - Cesena Pagadebit gentile in purezza	18
TORNESE 2018 Drei Donà Tenuta La Palazza Massa di Vecchiazzano - Forlì-Cesena Chardonnay 50% Riesling 50%	22
BRO' 2018 Noelia Ricci - Fiumana di Predappio - Forlì-Cesena 93% Trebbiano Romagnolo, 7 % Pagadebit	20

VINI ROSSI

I SANGIOVESE IN PUREZZA

THEA ROSSO RISERVA 2017 Tre Monti - Imola - Bologna	35
ULZIANO 2018 Palazzona di Maggio Ozzano - Bologna	18
RISERVA LONGIANO 2015 Biologico Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo - Forlì Cesena	35
VIGNA DEL GENERALE RISERVA 2016 Fattoria Nicolucci - Predappio - Forlì-Cesena	42
IL SANGIOVESE 2018 Noelia Ricci - Fiumana di Predappio - Forlì-Cesena	20
IL SASSO DI PERTINELLO 2015 Tenuta Pertinello - Galeata - Forlì- Cesena	42
PRUNO GRAN RISERVA 2006 Drei Donà Tenuta La Palazza - Massa di Vecchiazzano- Forlì- Cesena	75

VINI ROSSI

I LAMBRUSCHI

FALCONERO 2017 Biologico Terraquilia Guiglia - Modena Lambrusco Grasparossa con piccolo taglio di Malbo Gentile	20
ROSSO VIOLA 2018 Biologico Luciano Saetti - Soliera - Modena Lambrusco Salamino di Santa Croce in purezza senza solfiti aggiunti	18
LECLISSE 2019 Paltrinieri Sorbara - Modena Lambrusco di Sorbara in purezza	20

ALTRI VINI ROSSI

I vini sono ordinati seguendo la via Emilia da Piacenza verso Rimini

PANTERA 2016 Biologico Luretta - Gazzola - Piacenza Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon -	25
VIGNAMORELLO GUTTURNIO 2018 La Tosa - Località La Tosa Vigolzone - Piacenza Barbera e Bonarda	30
NERODUVA 2015 Cantina Storchi - Montecchio Emilia - Reggio Emilia Ancellotta e Malbo gentile	52
BRAJE 2016 Cantina Storchi Montecchio Emilia - Reggio Emilia 60% Merlot, 25 % Cab Franc 15 % Cab Sauvignon	29
MICROLOGUS 2017 Corte Madonnina Codigoro - Ferrara Merlot	16
MARTIGNONE 2017 Biologico Orsi Vigneto San Vito Valsamoggia - Bologna Barbera in purezza	25
ROSSO BOLOGNA DOC 2018 Anonima Agricola Vitecoltori Valsamoggia - Bologna 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon	18
VINCENZO 2019 Casa Vallona - Monte San Pietro - Bologna 80 % Barbera, 20 % Negretto	20
DIGGIOANNI 2015 Fattorie Vallona Valsamoggia - Bologna Cabernet Sauvignon in purezza	28
DRACONE RISERVA 2011 Palazzona di Maggio - Imola -Bologna Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	35
"A" 2018 Biologico Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo - Forlì Cesena Centesimo in purezza	35
PINOT NERO 2018 Tenuta Pertinello - Galeata - Forlì-Cesena Pinot nero in purezza	35
UTIS 2015 Villa Bagnolo - Castrocaro T. - Terre del Sole - Forlì - Cesena Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	56