

Menu Autunno Inverno 2020



trattoriadame1

PASSWORD
nonnodanio1937.dame

ANTIPASTI

BLU COBALTO  **10**
Uovo cotto a bassa temperatura, cavoli e topinambur, cubotti di polenta
3,5,9

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ **15**
Salumi GianFerrari Canossa, Mortadella e Salame rosa di Artigianquality Bologna (consigliato per due)
1,5,7,9,12


Crescentina singola **0,5**

GELATI AL FORMAGGIO  **10**
Degustazione di gelati al formaggio con cialda al rosmarino e fichi caramellati
1,3,7

BACCALÀ E CECI **11**
Crocchetta di Baccalà mantecato con nocciole, ceci, cipolla rossa ai frutti rossi* e salsa allo yogurt
1,3,4,5,8,9

TARTARE DI MANZO **12**
Tartare di manzo di razza romagnola, gelato alla zucca, radicchio, pere, crumble con acciughe e caffè
1, 7, 4 crumble,12

PRIMI

TAGLIOLINI  **11**
Come piacciono a mio padre, con squacquerone e friggione
1,3,7,9

FOLLE MA NON TROPPO  **15**
Risotto ai funghi* e un po'di curry
7,9


TAGLIATELLE AL RAGÙ **12**
1,3,9

TORTELLINI **13**
In brodo o alla panna
1,3,7,9

PASSATELLI **15**
Con ragù di cortile, cremoso di broccoli e cime di rapa, olive leccine e un pizzico di liquirizia
1,3,4,7,9

AGNOLOTTI **13**
Ripieni di vitello brasato, ristretto di arrosto e lambrusco
1,3,7,9,12

RAVIOLETTI **14**
Ripieni di salsiccia e 'nduja, cavolo nero e patate in brodetto di zucca
1,3,7,9

BURRO E ORO  **12**
Tortellone ripieno di ricotta la Rosola prezzemolo, burro e pomodoro
1,3,7,9

LASAGNA ALLA BOLOGNESE **12**
Solo domenica a pranzo come da tradizione
1,3,7,9

SECONDI

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


GUANCIA DI MANZO **17**
Brasata al Sangiovese, cremoso di patate, spinaci saltati e cipolla frita
1,5,7,9,12

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE **18**
Di vitello con prosciutto di Parma, parmigiano reggiano 24 mesi e brodo di carne
1,3,7,9

PIÙ O MENO UN GRANDE CLASSICO **20**
Ossobuco cotto a bassa temperatura, verdure croccanti, zafferano e voglia di divertirsi!
1,7,9,12

PINKO PANKO POLLO **15**
Pollo fritto, arancia grigliata, finocchi e olive
1,3,5,10

LE COSTINE **18**
Costine di maiale arrostate, funghi porcini*, mirtillo nero e spugna al prezzemolo
1,9,3 nella spugna al prezzemolo,12

UN VEGETARIANO A TAVOLA  **15**
Millefoglie di patate e zucca, carciofo alla romana, pecorino, crumble al parmigiano e sfere al balsamico
1 nel crumble,7

CONTORNI

FOGLIA VERDE SALTATA **5**

PURÉ DI PATATE **6**
7

INSALATA DI FAGIOLI BORLOTTI E CIPOLLA AI FRUTTI ROSSI* **6**

INSALATA MISTA **5**
9

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 FRESCHI CI TOCCHERÀ USARE IL MIGLIOR SURGELATO (QUASI IMPOSSIBILE MA DOBBIAMO SCRIVERLO)

DA
TRATTORIA 1937 **ME**

Menu Autunno Inverno 2020



trattoriadame1

PASSWORD
nonnodanio1937.dame

DOLCI

LA MIA ZUPPA INGLESE NEL BICCHIERE
1,3,7,12

6

FEDERINA (RICETTA DELLA FEDE)
AL CIOCCOLATO, CON MASCARPONE
3, 7

8

COPPA DI MASCARPONE CON SCAGLIE
DI CIOCCOLATO
3, 7

5

SORBETTO FRITZ, MELA VERDE, SEDANO E
ANICE STELLATO
12

5

PASSITI AL CALICE

IL GIGLIO DI PERTINELLO
Tenuta Pertinello • Galeata • Forlì-Cesena •
70 % Albana 30% Riesling

8

LE RANE 2016
Luretta
Malvasia di Candia aromatica 2016

8

UVAPPESA vino rosso da uve stramature 100%
Centesimino
ANCARANI

8

GRAPPE, LIQUORI E DISTILLATI

GRAPPA BIANCA da uve 100% PIGNOLETTO
Orsi San Vito

5

VERMOUTH
Baravelli Calonga

7

GRAPPA BARRICATA da uve 100% PIGNOLETTO
Orsi San Vito

6

CHINATO DI SANGIOVESE
Baravelli Calonga

7

GRAPPA BIANCA MORBIDA da uve 100%
sangiovese
La luna di PERTINELLO

6

LIQUORE BRANDY E CAFFÈ
Villa Zarri

5

AMARI NAZIONALI

4

**BRANDY 18 MILLESIMATO
AL TABACCO**
Villa Zarri

8

RHUM

Zacapa Centenario 23Y

6

WHISKY

Johnnie Walker Red Eye
Oban Little Bay

6

VINI AL CALICE

SANGIOVESE Rubicone
Villa Venti - Villa Venti di Roncofreddo
Forlì Cesena

6

MICROLOGUS
Merlot in purezza
Corte Madonnina -Codigoro FE

6

VIRGINIA
Pignoletto classico
Casa Vallona -Monte San Pietro BO

5

CUVÈE DELL'ABATE BRUT VINO SPUMANTE
Trebiano e Pinot Grigio
Corte Madonnina - Codigoro FE

5

LAMBRUSCO ROSSO VIOLA
Salaminosenza soliti aggiunti
Luciano Saetti - Bonporto MO

5

ACQUA E BIBITE

PANNA ACQUA MINERALE NATURALE LT 0,75 2,5

SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE LT 0,75 2,5

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

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