

MENÙ

Antipasti:

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ

(1, 5, 7, 9, 12)

Salumi Gianferrari di Canossa, mortadella e salame rosa di Artigianquality Bologna (consigliato per due).....17 €

CRESCENTINA SINGOLA.....0,50 €

(1, 5, 7)

GELATI AL FORMAGGIO

(1, 3, 7)

Degustazione di gelati di stracchino, robiola e gorgonzola, con cialda al rosmarino e fichi caramellati.....12 €

PASSATO NEL PRESENTE

(1, 7, 9, 12)

Panino all'olio con trippa, scarola, pochissima uvetta e pecorino come se piovesse.....12 €

UOVO CBT

(1, 3, 5, 7)

Uovo cbt su cremoso di patate di Bologna D.O.P. al tè nero affumicato, porcini* "fritti fritti", mirtili e concentrato di bosco.....13 €

PRIMA DI GRIGLIARE

(1, 9, 10, 12)

Salsiccia cruda di mora romagnola e foglia di shiso, mostarda di finocchi e pere, croccante di pane arrostito e frutti rossi.....13 €

E CHE CAVOLO!

(1, 3, 7, 9, 11, 12)

Tartelletta con hummus di ceci, broccolo, cavolo romano, cipolla rossa ai frutti rossi, salsa verde.....14 €

Ne vuoi ancora?

Puoi acquistare la nostra pasta alla porta accanto,
da **PASTA FRESCA DA ME**

Primi:

TORTELLINI

(1, 3, 7, 9)

Tortellini in brodo o alla panna.....15 €

ROSINA, NONNA SICILIANA

(1, 3, 4, 8, 9)

Ravioli ripieni di cavolfiore abbrustolito, cremoso di mandorle, pomodoro q.b. e pane croccante all'acciuga.....14 €

AGNOLOTTI

(1, 3, 7, 9, 12)

Agnolotti ripieni di vitello brasato, ristretto di arrosto e riduzione di Lambrusco.....14 €

TAGLIATELLE AL RAGÙ.....14 €

(1, 3, 7, 9, 12)

MINISTRINA AL FORMAGGINO

(1, 3, 7, 9)

Quadrucci in brodo di parmigiano, "formaggino" Da Me 30 mesi, cubetti di patata, foglia d'oro 23,75 carati.....14 €

TAGLIOLINI COME PIACCIONO A MIO PADRE

(1, 3, 7, 9)

Tagliolini con friggione e squacquerone.....13 €

MACCHERONCINO AL TORCHIO

(1, 3, 9)

Maccheroncino con ragù di cortile, porcini* e tartufo nero.....18 €

RISO, RAPA, CHEVRE E SABA

(7, 9)

Risotto alla rapa rossa con formaggio Chevre e Saba (mosto di vino).....13 €

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

(1, 3, 7, 9)

Solo domenica a pranzo come da tradizione.....15 €

Secondi:

PIÙ O MENO UN GRANDE CLASSICO

(1, 7, 9, 12)

Ossobuco di vitello cbt, verdure croccanti, crema di zafferano e voglia di divertirsi.....22 €

SOSTENIBILE

(6, 9, 12)

Costine di mora romagnola cbt, crema di zucca e porri, sedano agrodolce e chimichurri.....19 €

BOLOGNESE

(1, 3, 7, 9)

Fesa di vitello impanata e frita nel burro chiarificato, prosciutto di Parma, parmigiano reggiano 24 mesi, finita in brodo di carne.....20 €

GUANCIA

(5, 6, 9, 12)

Guancia di maiale brasata al Sangiovese, purea di broccoli e pastinaca frita.....18 €

POLLO E PATATE

(5)

Pollo cbt e chips di pelle croccante, millefoglie di patate, gel al limone e maionese di rapa rossa piccante.....18 €

MIA NONNA SAREBBE ORGOGLIOSA

(6, 8, 9, 10, 12)

Lingua di vitello cbt tagliata sottile sottile con caponata d'autunno, vinaigrette con senape in grani, aria di capperi e prezzemolo.....20 €

Contorni:

INSALATA MISTA.....5 €

FOGLIA VERDE SALTATA.....6 €

PURÉ DI PATATE.....7 €

(7)

Vini al calice

Selezioniamo ogni settimana dalla nostra carta una proposta di vini solo del territorio emiliano romagnolo

ROSSO FERMO.....	6 €	BIANCO FRIZZANTE.....	5 €
BIANCO FERMO.....	5 €	LAMBRUSCO ROSSO FRIZZANTE.....	5 €

Dolci:

LA MIA ZUPPA INGLESE

(1, 3, 7, 12)

Dolce al cucchiaino con crema pasticcera, crema al cacao, pan di spagna bagnato di alchermes.....7 €

VASETTO DI MASCARPONE

(3, 7)

Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato Valrhona 75%.....6 €

SORBETTO FRITZ

(12)

Sorbetto mela verde, sedano e anice stellato con zucchero frizzante...6 €

MONT BRULÉE

(3, 7, 8, 12)

Gelato castagne e noci, ricoperto di spuma catalana con biscotto salato.....8 €

PASSITO E FROLLA

(1, 3, 7, 8, 12)

Due biscotti frollini al burro e due biscotti rustici con noci e nocciole, un calice di "Il Giglio di Pertinello" (70% Albana 30% Riesling).....8 €

Grappe, liquori e distillati

GRAPPA BIANCA.....	5 €
Prime uve bianche, acquavite d'uve	
LA LUNA - GRAPPA BIANCA MORBIDA.....	6 €
100% Sangiovese - Pertinello	
BARBERA CHINATO.....	8 €
Gradizzolo	
CHINATO DI SANGIOVESE.....	7 €
Baravelli Calonga	

Acqua e bibite

PANNA ACQUA MINERALE NATURALE 0,75L.....	2,5 €
SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE 0,75L.....	2,5 €
COCA COLA CLASSICA IN VETRO 0,33L.....	3 €
COCA COLA ZERO IN VETRO 0,33L.....	3 €
GALVANINA ARANCIATA BIO 0,35L.....	3 €
CAFFÈ.....	2 €
CAPPUCCINO.....	2,5 €
COPERTO, PANE, ACQUA POTABILE TRATTATA E SORRISO.....	3 €

Passiti al calice

DOLCE MATILDE.....	9 €
Passito di Malbo gentile Terraquilia	
UVAPPESA vino rosso da uve stramature 100%.....	7 €
Centesimino Ancarani	
IL GIGLIO DI PERTINELLO.....	6 €
70% Albana 30% Riesling	

I nostri fornitori

Caseificio Rosola - formaggi freschi e parmigiano
Ca'Lumaco - Allevamento brado di suini "mora romagnola"
LEM Carni
Arigianquality Bologna - Salumificio artigianale
Gianferrari - I Salumi di Canossa
Panificio MADRÉ - Fucina sensoriale nel cuore di Castel San Pietro Terme

AMARI NAZIONALI.....	4 €
RHUM.....	6 €
Zacapa Centenario 23Y	
WHISKY.....	6 €
Johnnie Walker Red Eye Johnnie Walker Black Label Oban Little Bay	

VERMOUTH.....	7 €
Baravelli Calonga	
BITTER.....	9 €
Villa Papiano	
LIQUORE BRANDY E CAFFÈ.....	5 €
Villa Zarri	
BRANDY 18 MILLESIMATO AL TABACCO.....	8 €
Villa Zarri	

Lista 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 10 mg/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)
SE SEI ALLERGICO O CELIACO AVVISACI,
AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE.**

Seguici sui social e scopri di più sui nostri piatti!
@trattoriadame