

MENÙ

Antipasti:

CRESCENTINE CON SALUME BOLOGNESITÀ

(1,5,7,9,12)

Salumi Gianferrari di Canossa, mortadella e salame rosa di Artigianquality Bologna (consigliato per due).....18 €

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 €

UOVO CBT

(1,3,5,7)

Uovo cbt su gazpacho freddo di pomodoro e basilico, con ricotta vaccina La Rosola croccante.....12 €

A/R BOLOGNA/BANGKOK

(1,3,5,7)

Pollo fritto, salsa al cocco ristretta di tom kha kai un filo piccantina e buon viaggio.....13 €

MORA ROMAGNOLA

(1,9,12)

Salsiccia cruda di mora romagnola, pane guttiau, maionese di fagioli, cipolla rossa ai frutti rossi, lampone ghiacciato, sedano e finocchietto.....13 €

BACCALÀ E TARTUFO

(4,10,12)

Taco di mais, baccalà mantecato, caramello salato tartufo e porcini, rucola, croccante al tartufo CHUPITO (gin, succo di mela, succo di limone).....14 €

Secondi:

SOSTENIBILE

(1,3,6,9,12)

Costina di mora romagnola cbt, spugna alla salvia, ananas, filetto di peperone arrostito e salsa chimichurri.....20 €

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

(1,3,7,9,12)

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

GUANCIA D'ESTATE

(1,6,9,12)

Guancia di maiale brasata al sangiovese, purea fredda di patate americane, pomodorini, cetrioli, cipollotto fresco, ravanelli e cubotti di pane all'origano.....19 €

UN VEGETARIANO A TAVOLA

(1,5,6,7,8,9)

Rapa rossa marinata all'umeboshi, cipolle bianche al miso, fiori di capperi, sedano fresco, crostini di segale, spuma di arachidi e caprino.....18 €

VITELLO TONNATO

(3,4,6,9,10,12)

Girello di vitello cbt, salsa tonnata, uovo marinato nella rapa rossa e giardiniera d'estate.....20 €

Contorni:

INSALATA MISTA (12)5 €

INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA

E ORIGANO6 €

MELONE, FETA E BASILICO (7)7 €

FUNGHI PORCINI* FRITTI FRITTI (1,5)8 €

Con la loro maionese

Primi:

TORTELLINI

(1,3,7,9)

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

TIEPIDO, QUASI COME NEGLI ANNI '80

(1,3,7,9,12)

Ravioli di parmigiano liquido, salsiccia di mora romagnola e piselli.....15 €

RISO

(5,7,8,9)

Risotto al pomodoro, melanzane e pesto di basilico.....14 €

TAGLIATELLE AL RAGÙ.....14 €

(1,3,9)

AGNOLOTTI

(1,3,7,9,12)

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

CONTROCORRENTE

(1,3,4,7,9)

Ravioli di rapa rossa ripieni di caprino, salmone affumicato Up Stream, panna acida di papavero.....16 €

TAGLIOLINI COME PIACCIONO A MIO PADRE

(1,3,7,9)

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

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

(1,3,7,9)

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

Ne vuoi ancora?

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

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 €

RAGAZZI MA LA PANNA COTTA?

(3,7)

Panna cotta al caramello con un pizzico di sale Maldon, che ci sta bene n.b. Non usiamo la colla di pesce.....7 €

GIAMBELLA (ciambella) UBRIACHELLA

(3,7,8,12)

Ciambella alle nocciole tostate, gelato malaga e tartare di pesca sciropata8 €

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€

Grappe, liquori, e distillati:

GRAPPA BIANCA5€
Prime uve bianche, acquavite d'uve
GRAPPA BARRICATA "SAVORINI"5€
BARBERA CHINATO8€
Gradizzolo
CHINATO DI SANGIOVESE7€
Baravelli Calonga
AMARI NAZIONALI4€
RHUM6€
Zacapa Centenario 23Y
LIQUORE BRANDY E CAFFÈ5€
Villa Zarri
WHISKY6€
Johnnie Walker Red Eye Johnnie Walker Black Label Oban Little Bay
SAMBUCA ARTIGIANALE5€
Lolli

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 10mg/Kg
- 13) LUPINI
- 14) MOLLUSCHI
- 15) FAVE

FREE WIFI

Rete: **TIM26331836**
Password: **oralasai1937.dame**

LIQUORE DI CARCIOFO.....4,00 €
Settemezzo

LIQUORE ARTIGIANALE DI ZABAGLIONE.....6,00 €
Lolli

BRANDY 18 MILLESIMATO AL TABACCO.....8,00 €
Villa Zarri

**LIQUORE ARTIGIANALE
DI ZABAGLIONE CAFFÈ**.....7,00 €
Lolli

Passiti al calice

DOLCE MATILDE9€
Passito di Malbo gentile, Terraquilia
UVAPPESA vino rosso da uve stramature 100%.....7 €
Centesimino, Ancarani

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€

*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.

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

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