

# MENÙ

BUON DIVERTIMENTO!

---

OGNI PIATTO RACCONTA LA MIA STORIA, LA CUCINA DELLA NONNA, I VIAGGI, GLI  
ASSAGGI, I MIEI MOMENTI DI NON TRASCURABILE FELICITÀ  
ELISA

# ANTIPASTI

ALLERGENI

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITA' 20 € 1,5,7,9,12

SALUMI GIANFERRARI DI CANOSSA, MORTADELLA E SALAME ROSA  
DI ARTIGIANQUALITY BOLOGNA (CONSIGLIATO PER DUE)

 CRESCENTINA SINGOLA 0,50 € 1,5,7

 GELATI AL FORMAGGIO 12 € 1,3,7

DEGUSTAZIONE DI GELATI DI STRACCHINO, ROBIOLA E GORGONZOLA  
CON CIALDA AL ROSMARINO E FICHI CARAMELLATI

 UOVO CBT 15 € 1,3,7,9,10,12

UOVO CBT CON ASPARAGI GRATINATI, MARINATI E CREMOSI, MERINGA AL PARMIGIANO,  
OLIO ALLE ERBE

CAESAR SALAD 15 € 1 (PANE),3,7,9,10,12

POLLO, SALSA BERNESE, FOGLIE VERDI, POMODORO SOLEGGIATO, OLIVE INFORNATE,  
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI E CUBOTTI DI PANE IN CASSETTA


PANNA COTTA DI SQUACQUERONE 15 € 1 (TARALLI),3,4,7,8,9

PANNA COTTA DI SQUACQUERONE, ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO, COMPOSTA DI  
PEPERONI, ANACARDI BRINATI E CRUMBLE DI TARALLI

# PRIMI

ALLERGENI

TAGLIATELLE AL RAGÙ 15 € 1,3,9

 GNOCCHO RIPIENO 16 € 1,3,7,9

GNOCCHI DI PATATE GRATINATI, RIPIENI DI RICOTTA VACCINA LA ROSOLA, RISTRETTO  
DI POMODORO CONFIT, EMULSIONE DI MAGGIORANA FRESCA

DAL BRODO NEL BRODETTO 15 € 1,3,7(PARMIGIANO),9

BOTTONI RIPIENI DI BOLLITO BOLOGNESE E FRIGGIONE, BRODETTO DI PISELLI E ANICE  
STELLATO, CAVIALE DI PEPERONCINO, LIMONE

 TAGLIOLINI COME PIACCIONO A MIO PADRE 14 € 1,3,7,9

TAGLIOLINI CON FRIGGIONE E SQUACQUERONE

AGNOLOTTI 15 € 1,3,7(PARMIGIANO),9,12


AGNOLOTTI RIPIENI DI VITELLO BRASATO, RISTRETTO DI ARROSTO E RIDUZIONE  
DI LAMBRUSCO

MACCHERONCINO 18 € 1,3,7,9,12

MACCHERONCINI AL TORCHIO CON FRICASSEA DI RAGÙ BIANCO DI CORTILE E  
BATTUTO DI RUCOLA

TORTELLINI 16 € 1,3,7,9

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA

 RISO 14 € 7,8,9

RISOTTO CON CREMOSO DI ERBE AMARE E LATTE DI NOCCIOLE

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

SOLO LA DOMENICA A PRANZO 15 € 1,3,7,9

COME DA TRADIZIONE

# SECONDI

TEMPI DI ATTESA 20/30 MINUTI

ALLERGENI

<b>BRADO</b>	22 €	7,9,10,12
PANCETTA DI MAIALE BRADO, IL SUO FONDO, PORRO BRUCIATO, TACCOLE, SALSA DI LATTE E SCALOGNO, CREMOSO DI MELA E SENAPE		
 <b>NON È UNA PARMIGIANA</b>	18 €	1 (PANE),9,12
MELANZANA ALLA CENERE, CONSERVA DI POMODORO E FRAGOLE AL BBQ, CHUTNEY DI CIPOLLOTTI VERDI, CROCCANTE DI PANE		
<b>COTOLETTA ALLA BOLOGNESE</b>	22 €	1,3,7,9,12
FESA DI VITELLO IMPANATA E FRITTA NEL BURRO CHIARIFICATO, PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, FINITA IN BRODO DI CARNE		
<b>L'AGNELLO</b>	24 €	6,9,12
COSTOLETTA DI AGNELLO IRLANDESE, IL SUO FONDO, BARBABIETOLA ROSSA IN AGRODOLCE E CICORIETTA RIPASSATA		
<b>ROASTBEEF</b>	21 €	4,7,9,12
ROASTBEEF DI COSTATA DI MANZO, SUSINE, FORMAGGIO ERBORINATO, FOGLIE DI SEDANO BIANCO E SALSA AL BARBERA		
<b>GUANCIA</b>	20 €	5,6,7,9,12
GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL SANGIOVESE, CHIMICHURRI, CHIPS E ROSTI DI PATATE VIOLA		

# CONTORNI

 <b>INSALATA MISTA</b>	6 €	12
 <b>FRIGGIONE BOLOGNESE</b>	6 €	
 <b>INSLATA DI POMODORI, ORIGANO E CIPOLLOTTO FRESCO</b>	6 €	

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)

 PIATTO VEGETARIANO



NE VUOI ANCORA?

PUOI ACQUISTARE LA NOSTRA PASTA ALLA PORTA ACCANTO DA PASTA FRESCA DA ME



## 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
COPERTO, PANE, ACQUA POTABILE TRATTATA E SORRISO	3

CON IL COPERTO SERVIAMO "ACQUA POTABILE TRATTATA O ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA" IN BOTTIGLIE RICICLABILI 24BOTTLES DA 100 CL

## I NOSTRI FORNITORI

---

CASEIFICIO ROSOLA- FORMAGGI FRESCHI E PARMIGIANO

LEM CARNI

ARIGIANQUALITY BOLOGNA- SALUMIFICIO ARTIGIANALE

GIANFERRARI- I SALUMI DI CANOSSA

PANIFICIO MADRÈ - FUCINA SENSORIALE NEL CUORE DI CASTEL SAN PIETRO TERME

---

# FREE WIFI

RETE: TRATTORIADAME

PASSWORD: oralasai1937.dame

---

# CARTA DEI VINI

SOLO VINI DEL TERRITORIO

---

NON CERCATE FRANCIACORTA O PROSECCO. TUTTI I VINI CHE ABBIAMO SCELTO SONO  
PRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA

# BOLLICINE

<b>BERSOT PIGNOLETTO</b>	20 €
Rifermentato in Bottiglia GRADIZZOLO – MONTEVEGLIO (BO) GRECHETTO GENTILE	FRESCO, ASCIUTTO, DINAMICO
<b>SABITU</b>	20 €
Metodo Charmat OINOE – TRAVERSETOLO (PR) MALVASIA DI CANDIA	AROMATICO, INTENSO, CREMOSO
<b>VIRGILIO</b>	22 €
Rifermentato in Bottiglia CASA VALLONA – MONTE SAN PIETRO (BO) GRECHETTO GENTILE	AGILE, FRESCO, SAPIDO
<b>SURLÌ</b>	24 €
Rifermentato in Bottiglia ANONIMA AGRICOLA VITICOLTORI VALSAMOGGIA – VALSAMOGGIA (BO) GRECHETTO GENTILE	FRAGRANTE, FITTO, TIPICO
<b>TERREBIANCHE “COL FONDO”</b>	20 €
Rifermentato in Bottiglia TERRAQUILIA – GUIGLIA (MO) GRECHETTO GENTILE/ TREBBIANO	ACIDITÀ, ERBE AROMATICHE, RIVITALIZZANTE
<b>BOOM</b>	25 €
Rifermentato in Bottiglia SAN VALENTINO – RIMINI (RN) BOMBINO BIANCO	FRESCO, VIBRANTE, ARMONICO
<b>QUINTOQUARTO</b>	30 €
Rifermentato in Bottiglia TENUTA PERTINELLO – GALEATA (FC) SANGIOVESE	RUSTICO, AGILE, MINERALE
<b>ZÙZÙ</b>	34 €
Rifermentato in Bottiglia FRANCHINA E GIARONE – FORMIGINE (MO) TREBBIANO MODENESE/ TREBBIANO DI SPAGNA	AGRUMATO, SAPIDO, PIACEVOLE
<b>TARBIANEIN</b>	35 €
Rifermentato in Bottiglia CLAUDIO PLESSI – CASTELNUOVO RANGONE (MO) TREBBIANO DI SPAGNA	INTENSO, PROFONDO, SAPIDO
<b>IL NATIVO ANCESTRALE</b>	30 €
Rifermentato in Bottiglia - Sboccato Pas Dose TERRAQUILIA – GUIGLIA (MO) GRECHETTO GENTILE/ TREBBIANO	COMPLESSO, FLOREALE E SAPIDO
<b>IL NATIVO ANCESTRALE “XIII LUNA” 2016</b>	38 €
Rifermentato in Bottiglia Sboccato Pas Dose TERRAQUILIA – GUIGLIA (MO) GRECHETTO GENTILE/ TREBBIANO	AVVOLGENTE E COMPLESSO

SANTA LUCIA 38 €  
Metodo Classico Blanc de Blanc Brut  
TENUTA SANTA LUCIA – MERCATO SARACENO (FC)  
FAMOSO PERLAGE FINE, PERSISTENTE, ELEGANTE

SANGIOVESE DOSAGGIO ZERO 38 €  
Metodo Classico Blanc de Noir Pas Dose  
TENUTA PERTINELLO – GALEATA (FC)  
SANGIOVESE VINIFICATO IN BIANCO DECISO, CROCCANTE, ASCIUTTO

PINOT NERO 45 €  
Metodo Classico Pas Dosè  
TENUTE TOZZI – CASOLA VALSENIO (RA)  
PINOT NERO AVVOLGENTE, ELEGANTE, ARMONICO

YSOLA 45 €  
Metodo Classico Pas Dosè  
TERRE DELLA ROCCA – RIOLO TERME (RA)  
ALBANA FINISSIMO, PERSISTENTE, PROFONDO

IL PIGRO DOSAGGIO ZERO 45 €  
Metodo Classico Pas Dosè  
ROMAGNOLI – PIACENZA (PC)  
PINOT NERO/ CHARDONNAY ELEGANTE, FINE, STRUTTURATO

# BOLLICINE ROSATE

ASPRO 25 €  
Metodo Charmat Brut Nature Rosato  
PALAZZONA DI MAGGIO – OZZANO DELL' EMILIA (BO)  
SANGIOVESE TAGLIENTE, ASCIUTTO, GUSTOSO

MALBOLLE 30 €  
Metodo Classico Extra Brut Rosato  
PODERE IL SALICETO – CAMPOGALLIANO (MO)  
MALBO GENTILE SPEZIATO, AGRUMATO, MINERALE

IL PIGRO ROSÈ 40 €  
Metodo Classico Brut Rosato  
ROMAGNOLI – PIACENZA (PC)  
PINOT NERO/CHARDONNAY DECISO, ARMONICO, AVVOLGENTE

# LAMBRUSCHI

TIEPIDO 20 €

Rifermentato in Bottiglia

CLAUDIO PLESSI – CASTELNUOVO RANGONE (MO)  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA

CONVIVIALE, RUSTICO, GENEROSO

NATO LIBERO 25 €

Metodo Classico

VIGNETO SAETTI – SOLIERA (MO)  
LAMBRUSCO SALAMINO

TIPICO, SPEZIATO, AVVOLGENTE

POZZOFERRATO 25 €

Rifermentato in Bottiglia

STORCHI – MONTECCHIO EMILIA (RE)  
LAMBRUSCO MAESTRI/ LAMBRUSCO SALAMINO/ ANCELLOTTA

INTENSI FRUTTI ROSSI, RICCO, ASCIUTTO

PERBENCI 27 €

Rifermentato in Bottiglia

FRANCHINA & GIARONE – FORMIGINE (MO)  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA

FRESCO, GASTRONOMICO, CONVIVIALE

FALCONERO ZERO 25 €

Rifermentato in Bottiglia Sboccato

TERRAQUILIA – GUIGLIA (MO)  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA

AMPIO, STRUTTURATO, SECCO

BABY MAGNUM 28 €

Rifermentato in Bottiglia

MARCHESI DI RAVARINO – RAVARINO (MO)  
LAMBRUSCO DI SORBARA

FRAGRANTE, GUSTOSO, FRESCO

SAN VINCENT ROSATO 30 €

Rifermentato in Bottiglia

BERGIANTI – CARPI (MO)  
LAMBRUSCO DI SORBARA

VIVACE, ELEGANTE, SAPIDO

PERFRANCO ROSATO 30 €

Rifermentato in Bottiglia

BERGIANTI – CARPI (MO)  
LAMBRUSCO SALAMINO

SUCCOSO, AGRUMATO, VIVO

RING ADORA 38 €

Metodo Classico

PODERE IL SALICETO – CAMPOGALLIANO (MO)  
LAMBRUSCO DI SORBARA

TESO, ASCIUTTO, SAPIDO

# VINI BIANCHI

VIRGINIA 22 €

CASA VALLONA – MONTE SAN PIETRO (BO)  
GRECHETTO GENTILE

CORPOSO, MORBIDO, SAPORITO



<b>MALETO</b>	<b>24 €</b>
PALAZZONA DI MAGGIO – OZZANO DELL'EMILIA (BO) CHARDONNAY	ESOTICO, AGILE, SAPIDO
<b>I VESPRI</b>	<b>27 €</b>
IL TEATRO – MODIGLIANA (FC) TREBBIANO ROMAGNOLO	PERSISTENTE, SNELLO, SAPIDO
<b>LITUUS</b>	<b>28 €</b>
Macerazione sulle Bucces IL PLIÒ – RASTIGNANO (BO) GRECHETTO GENTILE	PROFONDO, TAGLIENTE, DIRETTO
<b>ALLE 12 A MONTETONDO</b>	<b>30 €</b>
TERRE DELLA ROCCA – RIOLO TERME (RA) ALBANA	MORBIDO, SECCO, AVVOLGENTE
<b>CODRONCHIO</b>	<b>32 €</b>
Vendemmia Tardiva FATTORIA DEL MONTICINO ROSSO – IMOLA (BO) ALBANA	COMPLESSO, RICCO, LUNGO
<b>CODRONCHIO "SPECIAL EDITION" 2016</b>	<b>60 €</b>
Vendemmia Tardiva	
<b>G E A</b>	<b>30 €</b>
Macerazione sulle Bucces VIGNE DI SAN LORENZO – FOGNANO DI BRISIGHELLA (RA) ALBANA	DELICATO, FRESCO, CITRICO
<b>SORRISO DI CIELO</b>	<b>32 €</b>
LA TOSA – VIGOLZONE (PC) MALVASIA DI CANDIA	PIACEVOLMENTE AROMATICO, ESOTICO, INTENSO
<b>MALVASIA ANFORA</b>	<b>35 €</b>
Macerazione sulle Bucces OINOE – TRAVERSETOLO (PR) MALVASIA DI CANDIA	BALSAMICO, SAPIDO E PERSISTENTE
<b>L'ANIMO</b>	<b>36 €</b>
TENUTA SAIANO – POGGIO TORIANA (RN) GRECHETTO GENTILE	FRESCO, ELEGANTE, CITRICO
<b>IL RIESLING</b>	<b>36 €</b>
TENUTE PERTINELLO – GALEATA (FC) RIESLING RENANO	MINERALE, PIACEVOLMENTE AGRUMATO, AGILE
<b>ANAM BIANCO</b>	<b>40 €</b>
Macerazione sulle Bucces VIGNE DI SAN LORENZO – FOGNANO DI BRISIGHELLA (RA) TREBBIANO	SPEZIATO, FRESCO, LUNGO

<b>SCIRONE</b>	<b>38 €</b>
Macerazione in Anfora VILLA VENTI – RONCOFREDDO (FC) FAMOSO	CITRICO, LEGGERMENTE AROMATICO, SECCO
<b>PARIDE SELEZIONE "MARNE GIALLE"</b>	<b>40 €</b>
Macerazione in Anfora TENUTA SANTA LUCIA – MERCATO SARACENO (FC) ALBANA	MINERALE, SAPIDO, AMPIO
<b>VIVI REBOLA</b>	<b>42 €</b>
SAN VALENTINO – RIMINI (RN) REBOLA	ARMONICO, IODATO, INCISIVO
<b>TREBBIAMO?</b>	<b>45 €</b>
Macerazione in Anfora TENUTA SAIANO – POGGIO TORIANA (RN) TREBBIANO ROMAGNOLO	CITRICO, LIEVEMENTE TANNICO, SCORREVOLE

# VINI ROSSI

<b>VINCENZO</b>	<b>22 €</b>
CASA VALLONA – MONTE SAN PIETRO (BO) BARBERA/ NEGRETTINO	STRUTTURATO, ASCIUTTO, FRESCO
<b>NAIGARTEN</b>	<b>24 €</b>
GRADIZZOLO – MONTEVEGLIO (BO) NEGRETTINO	RUSTICO, PIENO, VIVACE
<b>VIGNAMORELLO</b>	<b>38 €</b>
LA TOSA – VIGOLZONE (PC) BARBERA/ BONARDA	ENERGICO, STRUTTURATO, INTENSO
<b>ARMANDO</b>	<b>38 €</b>
MARIA BORTOLOTTI – ZOLA PREDOSA (BO) BARBERA/ CABERNET SAUVIGNON/ NEGRETTINO/ COLORINO	SNELLO, BALSAMICO, AVVOLGENTE
<b>VIVÌ ROSSO</b>	<b>36 €</b>
SAN VALENTINO – RIMINI (RN) SANGIOVESE/ SYRAH/ CABERNET FRANC	SPEZIATO, FRESCO, SELVAGGIO
<b>LA NATURA AMA NASCONDERSI</b>	<b>45 €</b>
Vendemmia Tardiva MARIA BORTOLOTTI – ZOLA PREDOSA (BO) BARBERA	MORBIDO, CALDO, AVVOLGENTE
<b>VIVÌ PINOT NERO</b>	<b>40 €</b>
TENUTE TOZZI – CASOLA VALSENIO (RA) PINOT NERO	FINE, INTENSO, ELEGANTE

A	45 €
Macerazione in Anfora VILLA VENTI – RONCOFREDDO (FC) CENTESIMINO	FRUTTI ROSSI, SNELLO, PERSISTENTE
PERIVANA	48 €
STORCHI – MONTECCHIO EMILIA (RE) CABERNET SAUVIGNON	PIENO, STRUTTURATO, SCHIETTO
DRACONE RISERVA	50 €
PALAZZONA DI MAGGIO – OZZANO DELL EMILIA (BO) MERLOT/ CABERNET FRANC/ PETIT VERDOT	BUON CORPO, ESPRESSIVO, INTENSO
DRACONE RISERVA 2016	65 €
DRACONE RISERVA 2013	70 €
DRACONE RISERVA 2011	80 €

# SANGIOVESE DI ROMAGNA

PRIMO SEGNO	25 €
VILLA VENTI – RONCOFREDDO (FC) SANGIOVESE	SPEZIATO, GUSTOSO, BEN EQUILIBRATO
I KO	25 €
TENUTE TOZZI – CASOLA VALSENI (RA) SANGIOVESE	ELEGANTE, PROFONDO, SINCERO
SANGIOVESE PREDAPPIO	40 €
CHIARA CONDELLO - PREDAPPIO (FC) SANGIOVESE	SUCCOSO, EQUILIBRATO, AGILE
LONGIANO RISERVA	36 €
VILLA VENTI – RONCOFREDDO (FC) SANGIOVESE	AMPIO, BEN STRUTTURATO, SAPIDO
CAMPIUME	40 €
VIGNE DI SAN LORENZO – FOGNANO DI BRISIGHELLA (RA) SANGIOVESE	INTENSO, RUSTICO, PIACEVOLMENTE TANNICO
CAMPIUME 2018	42 €
CAMPIUME 2017	45 €
CAMPIUME 2012	60 €
CAMPIUME 2011	50 €
CAMPIUME 2010	55 €

IL PERTINELLO	38 €
TENUTA PERTINELLO – GALEATA (FC) SANGIOVESE	FRESCO, GUSTOSO, INCISIVO
IL PERTINELLO 2008	60 €
IL PERTINELLO 2005	80 €
ELIGYO RISERVA	39 €
CASTELLO MONTESASSO - MERCATO SARACENO (FC) SANGIOVESE	MORBIDO, COMPLESSO, ENERGICO
VIGNA PROBI	40 €
VILLA PAPIANO – MODIGLIANA (FC) SANGIOVESE	EQUILIBRATO, FINE, BEN MODULATO
PARIDE SELEZIONE “MARNE GIALLE”	42 €
Macerazione in Anfora TENUTA SANTA LUCIA – MERCATO SARACENO (FC) SANGIOVESE	SAPIDO, SPEZIATO, BALSAMICO
IL GRABEN DEL TRINZANO	45 €
TERRE DELLA ROCCA – RIOLO TERME (RA) SANGIOVESE	INTENSO, PROFONDO, DI GRANDE SPESSORE
PRE’	50 €
VILLA PAPIANO – MODIGLIANA (FC) SANGIOVESE	BEN STRUTTURATO, FRESCO, DINAMICO
VIGNA DEL GENERALE RISERVA	55 €
FATTORIE NICOLUCCI – PREDAPPIO (FC) SANGIOVESE	CLASSICO, ASCIUTTO, AUSTERO
LE ARMI RISERVA	60 €
PALAZZONA DI MAGGIO – OZZANO DELL EMILIA (BO) SANGIOVESE	SPEZIATO, COMPLESSO, AVVOLGENTE
LE ARMI RISERVA 2016	80 €
LE LUCCIOLE RISERVA	100 €
CHIARA CONDELLO – PREDAPPIO (FC) SANGIOVESE	ELEGANTE, PROFONDO, ENERGICO