

Menù

RISTORANTE



ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI (Con un cestino di crescentine)	€ 16
SELEZIONE DI FORMAGGI (Miele, confettura di fichi e crescentine)	€ 15
CESTINO DI TIGELLE	€ 5
CESTINO DI CRESCENTINE	€ 5
CESTINO MISTO (Crescentine e tigelle)	€ 6
SQUACQUERONE	€ 3
CIPOLLINE IN AGRODOLCE	€ 3
PESTO ALLA MODENESE	€ 3
NUTELLA	€ 0,5

PRIMI

BALANZONI CON SUGO DI ZUCCHINE (Ripieni di ricotta e mortadella)	€ 14
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	€ 13
SPAGHETTI AL TORCHIO CON POMODORINI E RICOTTA SALATA	€ 12
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	€ 11
ROSETTE AL PROSCIUTTO COTTO	€ 11

SECONDI

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE	€ 15
ZUCCHINE RIPIENE	€ 13
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 13
POLPETTE IN UMIDO CON PATATE	€ 12
SALSICCIA E FAGIOLI	€ 12

CONTORNI

VERDURE GRATINATE	€ 6
FRIGGIONE	€ 6
PATATE AL FORNO	€ 6

POLENTA con

SPEZZATINO DI CINGHIALE	€ 22
SPEZZATINO DI CERVO	€ 22
COSTINE IN UMIDO	€ 14
RAGÙ DI SALSICCIA	€ 12

DOLCI

DOLCI DELLA CASA	€ 6
CANTUCCI CON VINO DOLCE	€ 6
FRUTTA DI STAGIONE	€ 6
GELATO AL LIMONE	€ 4



COPERTO	€ 2,50
---------	--------

*Se hai allergie o intolleranze informaci al momento dell'ordine.

*Per la scelta di piatti gluten-free rivolgersi al personale

*In mancanza di prodotto fresco useremo lo stesso congelato

*La cacciagione sarà disponibile solo in stagione

Menù

RISTORANTE



BOLLICINE

	calice	bottiglia
MILLESIMATO	€ 5	€ 15
PIGNOLETTO FRIZZANTE		€ 16
MILLESIMATO ROSÈ		€ 15
PROSECCO DOCG		€ 24
FRANCIACORTA		€ 50/60
CHAMPAGNE		€ 80/120

VINI ROSSI

	calice	bottiglia
SANGIOVESE	€ 5	€ 15
LAMBRUSCO		€ 16
MONTEPULCIANO		€ 16
SANGIOVESE SUPERIORE		€ 20
MERLOT		€ 18
CABERNET		€ 18

VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
TREBBIANO	€ 5	€ 14
FALANGHINA		€ 17
PECORINO		€ 18
PASSERINA		€ 18
RIBOLLA		€ 19

VINI DOLCI

	calice
MOSCATO	€ 4
PASSITO	€ 4

BIRRA

IN BOTTIGLIA	€ 4
--------------	-----

BEVANDE

BIBITE IN LATTINA	€ 4
SUCCO DI FRUTTA	€ 3
CRODINO	€ 3
ACQUA	€ 2
CAFFÈ	€1,5