

La trattoria

Menu

*"Non abbiamo grande talento...
ma diamo tutto quello che abbiamo!"*

*Specializzati nella cucina tipica, ma
anche a-tipica. Negli anni abbiamo rivisitato
la cucina regionale, per chi vuole osare ma
non troppo, e siamo rimasti fedeli alla cucina
di una volta, per chi invece non vuole osare
per nulla e trovare la certezza di un buon
piatto tradizionale.*

*Ogni giorno lavoriamo materie prime
fresche, provenienti dalle nostre terre.
Per offrirvi un'esperienza genuina, sincera ed unica.*

Primi Piatti

Si consiglia un ordine di massimo quattro primi diversi per agevolare la cucina e limitare la vostra attesa.

Tortelli ricotta e spinaci con burro e salvia 11,00 €

Tortelli di zucca con soffritto alla mantovana 11,00 €

Tortelli di patate e speck 11,00 €

Strigoli rustici pancetta, pomodorini, zucchine e rucola 9,00 €

Pappardelle al ragu' di cinghiale 10,00 €

Rosette al forno con besciamella e prosciutto cotto 12,00 €

Gnocchi di patate con crema tartufata, funghi porcini e prosciutto crudo 10,00 €

Gramigna salsiccia e panna 9,00 €

Cappelletti in brodo o alla panna 12,00 €
(maggiorazione 3€ cad. a uno se scelto nel bis, nel tris e quadris)

bis partenza minimo 2 persone 24,00 €

tris partenza minimo 2 persone 26,00 €

quadris partenza minimo 2 persone 32,00 €

Secondi Piatti

<i>Tartare di fassona con scaglie di tartufo (170g)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Grigliata di agnello</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Grigliata mista maiale, agnello e pollo</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Arrosticini di agnello</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Entrecôte di angus (280g)</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Tagliata di angus al rosmarino (280g)</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Tagliata di angus rucola e grana (280g)</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Spiedini di angus</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Petto di pollo alla griglia</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Bocconcini di maiale all'aceto balsamico</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Filetto di maiale alla griglia</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Cinghiale in umido</i>	<i>12,00 €</i>

Contorni

<i>Patate al forno</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Patate fritte</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Verdure grigliate</i> <i>(zucchine, melanzane, peperoni, cipolla)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Insalata verde o mista</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spinaci saltati al burro e parmig.</i>	<i>3,50 €</i>

Piatti Unici e Antipasti

<i>Gnocco fritto (5 pezzi)</i>	5,00 €
<i>Tigelle (5 pezzi)</i>	5,00 €
<i>Affettati misti</i>	7,00 €
<i>Crudo di parma</i>	8,00 €
<i>Formaggi misti</i>	4,00 €
<i>Stracchino e rucola</i>	3,50 €
<i>Gorgonzola</i>	2,50 €
<i>Parmigiano reggiano (in scaglie)</i>	4,00 €
<i>Pinzimonio (carote, sedano, finocchio, ravanelli, pomodorini, cipollotti, peperone)</i>	4,50 €
<i>Marmellate</i>	2,00 €
<i>Lardino (pesto di lardo, parmigiano, 2 pezzi nutella)</i>	2,50 €
<i>Polenta fresca</i> <i>(non disponibile per la stagione estiva)</i>	3,50 €
<i>Polenta fritta</i> <i>(non disponibile per la stagione estiva)</i>	3,50 €

Dolci

<i>Crema Catalana</i>	5,00 €
<i>Tortino di ricotta e pere</i>	5,00 €
<i>Mascarpone con scaglie di cioccolato o torta Barozzi</i>	5,00 €
<i>Pannacotta con cioccolato, caramello o frutti di bosco</i>	5,00 €
<i>Tiramisù</i>	5,00 €
<i>Zuccotto Zuppa inglese con savoiardi all'Alchermes</i>	5,00 €
<i>Cheesecake ai frutti di bosco o al caramello salato</i>	5,00 €
<i>Torte miste della casa</i>	5,00 €
<i>Sorbetto limone</i>	3,50 €
<i>Crema al caffè</i>	3,50 €

Frutta

<i>Macedonia</i>	4,50 €
<i>Ananas</i>	5,50 €
<i>Melone</i> <i>(in base alla stagione)</i>	4,00 €
<i>Anguria</i> <i>(in base alla stagione)</i>	4,00 €

Bevande

<i>Acqua 0,75</i>	<i>2,50 €</i>
<i>1/4 lt. vino (rosso fermo o bianco frizzante)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>1/2 lt. vino (rosso fermo o bianco frizzante)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>1 lt. vino (rosso fermo o bianco frizzante)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Birra media (forst kronen chiara)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Birra piccola (forst kronen chiara)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>1 lt. birra (forst kronen chiara)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Lattina</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca bottiglia</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Caffè</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Limoncino</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Nocino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grappa Barricata</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grappa Bianca</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Amari</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Liquori e distillati</i>	<i>da 5,00 a 9,00 €</i>
<i>coperto e servizio</i>	<i>3,00 €</i>

Vini Rossi Fermi

<i>Bolgheri Stupore doc - Campo alle Comete</i>	25,00 €
<i>Nebbiolo - Langhe Parusso</i>	25,00 €
<i>Valpolicella Ripasso - Villabella</i>	23,00 €
<i>Rosso di Montalcino doc - La Rasina</i>	25,00 €
<i>Chianti Superiore - Santa Cristina</i>	17,00 €
<i>Lagrein Dunkel - Madonna delle Vittorie</i>	23,00 €
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Tenuta i Cavallini</i>	18,00 €
<i>San Giovese Superiore di Romagna Cesari Cà Grande</i>	16,00 €
<i>Amarone - Villabella</i>	50,00 €
<i>San Giovese Superiore di Romagna (0,375) Cesari Cà Grande</i>	10,00 €

Vini Rossi Frizzanti

<i>Lessenza Extra Brut - Lambrusco Reggiano Cantina di Albinea, Canali</i>	13,00 €
<i>Ottocentenero - Lambrusco Reggiano, Cantina di Albinea, Canali</i>	13,00 €
<i>Pra di Bosso Storico - Lambrusco Reggiano, Casali</i>	14,00 €
<i>Senzafondo Bio - Lambrusco dell'Emilia, Lusvardi</i>	14,00 €
<i>Moro del Colle - Grasparossa di Castelvetro, Francesco Vezzelli</i>	12,00 €
<i>Campo delle More - Lambrusco dolce Colli Scandiano e Canossa</i>	13,00 €
<i>Soldino - Lambrusco di Sorbara, Francesco Vezzelli</i>	13,00 €
<i>Piccolo San Prospero (0,375) - Cà de Medici</i>	9,00 €

Vini Bianchi Fermi

<i>Falanghina del Sannio doc - Feudi di San Gregorio</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Ribolla Gialla - Sirch</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Soave - Villabella</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Pinot Grigio - Sirch</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Chardonnay bio - Villa Cordevigo</i>	<i>18,00 €</i>

Vini Bianchi Frizzanti

<i>Pra di Bosso - Pignoletto Frizzante - Casali</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Spergola dell'Emilia - Lusvardi</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Prosecco Treviso Extra Dry - Alba Luna, Cantine Maschio</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore - Maschio dei Cavalieri</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Malvasia Dolce - Colli Piacentini, Cantina di Vicobarone</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Blanc de Blancs - Ferrari Maximum</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Blanc de Blancs - Ferrari Perlè</i>	<i>45,00 €</i>

Vini Rosati

<i>Rosé Bio - Lusvardi</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Rosé Bio - Villa Cordevigo Chiaretto</i>	<i>17,00 €</i>