



LO GNOCCO FRITTO E I SUOI TAGLIERI...

dall' antica tradizione emiliana un piatto ricco di sapore e di storia
abbinato alla nostra selezione di prodotti

	NORMALE	LARGE
Classico (coppa di Parma dop selezione eat in Parma, pancettone igp, salame Mariola dop Presidio Slow food Antica Ardenga)	€ 12,00	€ 20,50
Parma (Crudo di Parma selezione Eat in Parma 24 mesi di stagionatura)	€ 12,50	€ 22,50
Spalla di San Secondo (Dal salumificio Antica Ardenga un prodotto storico della provincia di Parma)	€ 12,50	€ 22,00
Dop (la spalla cruda di Palasone Presidio slow food per una delle ricette più antiche in termini di prosciutti)	€ 13,00	€ 22,50
Formaggi (tris di formaggi morbidi: taleggio, gorgonzola, stracchino; con confettura)	€ 11,50	€ 19,00
Aggiungiamo un po' di lardo al tagliere?	+€ 2,00	+€ 3,00

PERCHE' NO...

Un paio di sfizi per un inizio alternativo o in abbinamento

Crostone di pane fatto in casa con stracciatella pugliese e acciughe del Mar Cantabrico € 9,00

Tomino grigliato con misto di verdure e gnocco fritto senza strutto € 9,00

COPERTO € 1,60



PRIMI PIATTI

“La Amatriciana” con pasta corta € 11,50

Preparata con le mezze maniche della selezione marchigiana “Campo Filone”

Trofie fresche con pesto genovese, patate e fagiolini € 11,50

Tradizionale ricetta ligure preparata con il pesto fatto in casa (si può avere anche senz'aglio)

Tagliatelle fresche alla bolognese € 11,00

Condite con il nostro ragu preparato con la ricetta custodita nella camera di commercio di Bologna

Ravioloni ricotta di bufala, e foglie di spinaci € 11,00

Serviti con crema di noci

In funzione della stagionalità o per preservare le caratteristiche dei nostri prodotti alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti di temperatura direttamente nella nostra cucina.

COPERTO € 1,60



QUALCHE SPECIALITA'

Tartare di filetto "a coltello" condita con olio EVO, sale e pepe	€ 17,50
Servita con rucola, pomodorini e il dressing tipico della tartare	
Risotto alla milanese con Ossobuco di vitello	€ 20,00
Prepara' cunt el brodo de ginöcc (traduzione: preparato come da tradizione)	
Il filetto alla brace di legna	€ 19,50
Medaglione intero o scaloppato a tagliata, servito con contorno a scelta	
Il tortino vegetariano in pasta sfoglia	€ 10,50
Servito con il tris dell'orto cotto alla brace	

CONTORNI

Patate casalinghe	€ 4,00
Cubettate, cotte a vapore, dorate in olio di Girasole e ripassate in padella	
Verdure alla brace	€ 4,00
Tris dell' orto. Zucchine, peperoni e melanzane	
Verdura piccante saltata in padella	€ 4,00
Per palati tosti scelta fra quelle di stagione (a richiesta senza peperoncino)	
cipolla rossa caramellata	€ 4,00
Quella di Tropea, se in stagione	

COPERTO € 1,60



I DOLCI FATTI IN CASA € 5,90

Tiramisù artigianale

Cheese cake preparata con la ricetta "a freddo"

tortino di mele servito con gelato alla crema

Tiramisù artigianale al pistacchio

UN PENSIERO DA CONDIVIDERE CON VOI

Abbiamo preferito avere un menù alla carta che fosse in linea con la ridotta capacità ricettiva dovuta alla fase che stiamo vivendo.

La nostra scelta è quindi stata quella di proporre un listino basato sulle nostre specialità curate dall' inizio alla fine, come sempre, con passione.

La nostra speranza è che vi piaccia e che soprattutto apprezziate l'impegno per garantirvi freschezza, genuinità e un ambiente in linea con le vigenti norme anti-covid .



VINI ROSSI

Dolcetto d' Alba doc (Disciplinare Green experience)	€16,50
Struttura bilanciata in un vino perfetto nell' abbinamento con la nostra cucina Produzione "Eco-sostenibile". Sapido con tannino morbido	
Barbera d' Alba , Ca' del Baio 2017	€20,50
Struttura bilanciata in un vino perfetto nell' abbinamento con la nostra cucina Sentori di frutta rossa matura e tannino morbido	
"Otello", Lambrusco cantina Ceci	€ 17,00
Vino "non solo famoso", ma incredibilmente buono Nero, intenso, bollicina sottile e gradevole	
Chianti docg Superiore 2017	€ 17,00
Buona Morbidezza , unita a una gradevole freschezza e ad una elegante tannicità.	
Chianti Classico, Gallo Nero "San Leonino 2016"	€ 22,50
Profumo di buona intensità accompagnato da un gusto morbido caratterizzato da un tannino vivace. Perfetto con le nostre carnine selezionate	
Rosso di Montalcino doc 2016	€ 25,00
Sentori di ciliegia e ribes per un vino pieno e morbido dotato di notevole persistenza.	
Rosso di Montepulciano (quello della Toscana) doc 2016	€ 19,00
Al naso prevalgono i frutti rossi. Morbido ed elegantemente tannico al palato dove persiste in un finale delicatamente speziato	
Cannonau di Sardegna doc "Audarya"	€ 16,50
Sentori di frutta matura. Strutturato e persistente.	
Susumaniello "Salento igt "	€ 16,50
Vino di grande corpo, tannini importanti, ma eleganti, un lungo finale che invita a un altro sorso	
Vigna del Lauro Cabernet Franc	€ 17,50
Colore rubino con leggeri riflessi viola. Intenso e fruttato	
Vigna del Lauro Merlot in purezza	€ 17,50
Colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato e persistente, gusto sapido e secco	
Valpolicella doc BERTANI	€ 17,00
Profumi intensi di mora. Morbido al palato e leggermente tannico	



LA SELEZIONE DELL'OSTERIA

Valpolicella Ripasso doc BERTANI 2016

€ 22,50

Nel Ripasso si incontrano le caratteristiche del Valpolicella legate alla bevibilità.

Nelle note organolettiche sentori di amarena riconducibili alle uve appassite.

Secco Vintage cantina Bertani

€ 24,50

Varietà diverse di Corvina compongono questo uvaggio, impreziosito da piccole quantità di Syrah e Cabernet sauvignon.

Vino morbido, di buona concentrazione, con la complessità tipica di vigne mature che però esprimono un vino ancora giovane e vibrante.

Bel Nero Castello Banfi 2015

€ 29,50

Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

Cum Laude Toscana 2015

€ 29,50

Un Supertuscan accattivante che unisce i 4 vitigni rossi Montalcinesi. Vino con un profumo spiccatamente fruttato e speziato. Gli aromi di liquirizia e pepe sono accompagnati da un leggero sentore di cuoio. In bocca risulta equilibrato, con tannini dolci e sentori persistenti.

ASKA Bolgheri doc 2016

€ 29,50

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. Un finale di bocca lungo e persistente.



BOLLICINE

Col del Sole extra dry Cuvèe Millesimato, Colli del Soligo	€ 13,00
Bollicina metodo charmat. Chardonnay e Pinot nero	
Col del Sole Prosecco doc millesimato, Colli del Soligo	€ 14,50
Bollicina elegante perfetta con gli antipasti	
Mantù Franciacorta docg 36 mesi sui lieviti	€ 25,00
Un metodo classico idelaele con i nostri salumi e i primi piatti. Provalo con la Tartare!	

VINI BIANCHI

"Infinito" Vigne Olcru, Chardonnay in purezza	€ 21,50
Raccolta manuale in cassetta da 15 kg, per un vino di struttura dal colore giallo paglierino Sentori di spezie delicate e vaniglia	
Eikos, Pecorino doc	€ 17,50
Da coltivazione biologica certificata. Profumo complesso e profondo, gusto sapido Colore giallo paglierino con riflessi verdolini	
Verdicchio dei castelli di Jesi doc Superiore	€ 18,50
Selezione delle migliori uve dell' Azienda. Strutturato ed elegante al tempo stesso Caratterizzato da sentori di frutta matura	
Fiano di Avellino docg	€ 19,50
Piccola produzione di un vino dal colore giallo paglierino, profumato Di buona struttura presenta un gusto deciso con sentori di frutta estiva	
Ribolla gialla "Pviatti"	€ 20,00
Vino dal colore giallo paglierino, con leggeri riflessi dorati nota di mela verde al naso mentre al palato denota freschezza e grande bevibilità	



LA BIRRERIA

"Kapuziner Weissbier", bianca 50cl 5,4% Storica birra bavarese a base di frumento	€ 6,00	"Menabrea chiara o ambrata 33cl 5% vol € 4,00 Dallo storico birrificio di Biella
Birra Messina "cristalli di sale" 50cl 5%vol Storica birra bavarese a base di frumento	€ 5,60	"Monchschof Bock Bier", rossa 50cl 6,9% € 6,00 Dallo storico birrificio di Biella
Moretti "la rossa" 33cl 7,2% vol	€ 4,00	

Chiedi all' Oste in merito alle birre artigianali. Sarà felice di suggerirne una per i tuoi gusti

ALLA SPINA

Ichnusa, Lager 4,7%vol Prodotta in Sardegna	€ 2,70 (0,20cl)	€ 4,50 (0,40 cl)
IchnusaNon Filtrata 5,4%vol Bionda Speciale	€ 2,90 (0,20cl)	€ 5,00 (0,40cl)

ALTRE BEVANDE

L'acqua microfiltrata, naturale e frizzante che serviamo è conforme alle leggi 236 del 24/05/88, 443 del 21/12/90 e 183 del 16/04/87

Acqua microfiltrata spillata al momento 1 lt	€ 1,80
Acqua microfiltrata spillata al momento 0,5 lt	€ 0,90
Acqua MOOD Sant'Antonio naturale e frizzante 0,50cl. Bottiglia	€ 1,50
Bibite in lattina	€ 2,50
Caffè	€ 1,50
Amari e grappe	€ 3,00/4,00
Distillati speciali invecchiati	€ 6,50



LA PIZZA(al trancio)

INGREDIENTI: Farina 00, acqua, sale, olio di girasole, lievito di birra.

Il nostro impasto, che viene trattato con cura, lievita circa 48 ore. Grazie a questa tecnica, che prevede l'utilizzo di pasta di riporto riusciamo a fornire un prodotto ben lievitato e ad alta digeribilità.

I NOSTRI TRANCI

	normale (1/6 di teglia)	Abbondante (1/4 di teglia)
RIPAMONTI	€ 5,00	€ 7,50
Pomodoro mozzarella		
NOTO	€ 6,00	€ 9,00
Pomodoro mozzarella acciughe		
VENTIQUATTRO	€ 6,00	€ 9,00
Pomodoro mozzarella prosciutto cotto		
WOLF FERRARI	€ 6,00	€ 9,00
Pomodoro mozzarella wurstel		
CHOPIN	€ 6,80	€ 9,70
Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive nere prosciutto cotto		
CHIARAVALLE	€ 6,80	€ 9,70
Pomodoro mozzarella verdure cotte nel forno a legna		
VALDISOLE	€ 7,50	€ 10,30
Pomodoro mozzarella salame piccante capperi acciughe		
FATIMA	€ 7,50	€ 10,30
Pomodoro mozzarella gorgonzola cipolla cotta nel forno a legna		
TOSCANINI	€ 7,50	€ 10,30
Pomodoro mozzarella prosciutto crudo gorgonzola		
MEZZALUNA	€ 7,50	€ 10,50
Pomodoro mozzarella funghi porcini rucola		