



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, pancetta suprema igp, salame Mariola dop Presidio Slow food Antica Ardenga)	€ 12,00	€ 21,00
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 € 2,30



PRIMI PIATTI

"La Gricia", ovvero la Amatriciana prima della scoperta dell' America € 11,50

Preparata con le mezze maniche della selezione marchigiana "Campo Filone"

Lasagne al pesto € 10,00

PESTO e besciamella fatti in casa, con patate sottili

Tagliatelle fresche alla bolognese € 11,00

Condite con il ragù preparato seguendo la ricetta custodita nella camera di commercio di Bologna

Tagliolini fatti in casa € 11,50

Melanzane, pomodoro fresco, olive taggiasche e ricotta salata

Ravioli "Cacio di Pienza e Pinoli" € 11,50

Guarniti con vellutata di piselli di nostra produzione

IL MILANESE A TAVOLA

Risotto alla milanese con Ossobuco di vitello € 22,00

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 € 2,30



UN PAIO DI SPECIALITA'

Vitello Tonnato con rucola selvatica e pomodoro sardo

€ 12,00

cottura lenta a bassa temperatura e salsa di nostra produzione

Il tortino vegetariano in pasta sfoglia

€ 11,00

Servito con il tris dell'orto cotto alla brace

CONTORNI

Patate casalinghe

€ 4,00

Quelle che tutti vogliono sapere come facciamo

Verdure alla brace

€ 4,00

Tris dell'orto. Zucchine, peperoni e melanzane

Verdura piccante saltata in padella

€ 4,00

Per palati tosti a scelta fra quelle di stagione (a richiesta senza peperoncino)

cipolla rossa caramellata

€ 4,00

Quella di Tropea, se in stagione

COPERTO € 2,30



LE CARNI ALLA BRACE.

Accuratamente selezionate e sapientemente cotte sulla nostra griglia in pietra lavica. Strumento che ripropone antichi metodi di cottura con risultati di sapore impareggiabili.

Sono sassi di roccia vulcanica che rendono la griglia unica e salubre

Baby Ribs (striscia di costine da 10 pz circa) glassate con salsa BBQ € 14,00

La loro carnina tenera e saporita si stacca dall' ossicino

Salamella del salumificio Pezzi di Viadana (Mantova) € 12,00

Eccellenza del territorio lombardo, fatta con tagli nobili di puro suino

Tagliata di pollo € 12,00

Petto di pollo intero grigliato e fatto a fette

Entrecote di scottona della Baviera gr 300 € 17,50

Taglio della lombata disossato molto saporito grazie al grassino tenero che si scioglie in cottura

Filetto di scottona € 19,50

Servito a medaglione intero oppure scaloppato per una tenera tagliata

Costata di scottona della Baviera gr 500 € 22,00

Taglio della lombata con osso. Bistecca molto tenera e succulenta

**Ogni portata di carne alla brace include nel prezzo un contorno a scelta
(vedi contorni nella pagina precedente)**

COPERTO € 2,30



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

COPERTO € 2,30



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	€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	€ 18,00
Vino "non solo famoso", ma incredibilmente buono Nero, intenso, bollicina sottile e gradevole	
Chianti docg Superiore	€ 17,00
Buona Morbidezza , unita a una gradevole freschezza e ad una elegante tannicità.	
Chianti Classico, Gallo Nero "San Leonino "	€ 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	€ 25,00
Sentori di ciliegia e ribes per un vino pieno e morbido dotato di notevole persistenza.	
Rosso di Mntepulciano (quello dell Toscana) doc	€ 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.	
Primitivo di Manduria doc "Imprint"	€ 18,50
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	



Valpolicella Ripasso doc BERTANI

€ 23,50

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

€ 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

€ 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

€ 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.

IL VINO DELLA CASA A MARCHIO OSTERIA SPQ

Servito in bottiglia, scaraffato o sbicchierato

BONARDA DOC rosso rubino intenso, leggermente frizzante, di buona struttura, gusto secco

BUTTAFUOCO DOC rosso rubino con riflessi violacei. Corposo e robusto grazie all' uvaggio utilizzato

RIESLING bianco frizzante secco color giallo paglierino ottimo con salumi e formaggi

PREZZI Bottiglia 75 cl € 12 mezzo litro € 8,50 quartino € 5,00 Calice € 3,50

PREZZI ASPORTO Bottiglia 75 cl € 6,5



BOLLICINE

Col del Sole extra dry Cuvée Millesimato, Colli del Soligo	€ 13,00
Bollicina metodo charmat. Chardonnay e Pinot nero	
Col del Sole Prosecco doc millesimato, Colli del Soligo	€ 15,00
Bollicina elegante perfetta con gli antipasti	
Franciacorta docg	€ 26,50
Un metodo classico idelae con i nostri salumi e i primi piatti. Ma anche con carni crude	

VINI BIANCHI

"Infinito" Vigne Olcro, 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	



LE BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa, Lager 4,7%vol Prodotta in Sardegna	€ 3,00 (0,20cl)	€ 4,90 (0,40 cl)
Ichnusa Non Filtrata 5,4%vol Bionda Speciale	€ 3,20 (0,20cl)	€ 5,40 (0,40cl)

LE ARTIGIANALI SELEZIONATE DALL' OSTE

PINKY golden ale dal gusto bilanciato e aroma fiorito, 5%vol	cl 33 € 5	cl 75 € 12
PILSNER giallo paglierino, frizzantezza significativa, e aroma intenso di luppolo, 5%vol	cl 33 € 5	cl 75 € 12
I P A chiara con luppolatura intensa che dona un aroma agrumato 6,2%vol	cl 33 € 5	cl 75 € 12
BLANCHE "bianca" con malto di frumento, schiuma compatta e gusto delicato 4,5%vol	cl 33 € 5	cl 75 € 12

BIRRE TRADIZIONALI IN BOTTIGLIA

"Kapuziner Weissbier", bianca 50cl 5,4% Storica birra bavarese a base di frumento	€ 6,00	Moretti "la rossa" 33cl 7,2% vol La Bock all' italiana con solo grani nostrani	€ 4,00
Birra Messina "cristalli di sale" 50cl 5%vol Birra chiara e di facile bevuta	€ 5,60	"Monchschof Bock Bier", rossa 50cl 6,9% Rossa scura in perfetto stile bavarese	€ 6,00



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		
WOLF FERRARI	€ 6,10	€ 9,20
Pomodoro mozzarella wurstel		
VENTIQUATTRO	€ 6,50	€ 9,60
Pomodoro mozzarella prosciutto cotto		
CHOPIN	€ 6,90	€ 9,80
Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive nere prosciutto cotto		
CHIARAVALLE	€ 6,90	€ 9,80
Pomodoro mozzarella verdure cotte nel forno a legna		
VALDISOLE	€ 7,60	€ 10,40
Pomodoro mozzarella salame piccante capperi acciughe		
FATIMA	€ 7,90	€ 10,50
Pomodoro mozzarella gorgonzola cipolla cotta nel forno a legna		
TOSCANINI	€ 7,90	€ 10,50
Pomodoro mozzarella prosciutto crudo gorgonzola		
MEZZALUNA	€ 7,90	€ 10,50
Pomodoro mozzarella funghi porcini rucola		