



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
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

POLENTA CROCCANTE

<i>Servita con il nostro fantastico lardo del salumificio Antica Ardenga</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Servita con gorgonzola DOP caseificio Cremonesi</i>	<i>€ 8,50</i>

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"

Maltagliati semi-integrali fatti in casa € 12,00

Spadellati con broccoletti, olive taggiasche e una leggera mantecatura di pecorino

Tagliolini freschi di nostra produzione € 14,00

Spadellati con burro al tartufo e guarniti con lamelle di tartufo nero

Tagliatelle fresche alla bolognese € 11,50

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

Tortelli di zucca burro e salvia € 11,00

Guarniti con leggera fonduta di formaggi e granella di amaretto

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'

Guancia di vitello "slow cooking"

€ 17,50

Servito con patata "punta di forchetta"

L'erbazzone

€ 12,00

Secondo piatto vegetariano 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 € 15,00

La loro carnina tenera e saporita si stacca dall' ossicino

Salamella del salumificio Pezzi di Viadana (Mantova) € 13,00

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

Il mezzo polletto € 13,50

tenero e saporito

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 € 21,00

Servito a medaglione intero oppure scaloppato per una tenera tagliata

Costata di scottona della Baviera gr 500 € 22,50

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

Savoardi crema al mascarpone e caffè nella più tradizionale delle versioni

Cheese cake al pistacchio

Su base di biscotto al cioccolato

Strudel di mele

Accompagnato da crema chantilly di nostra produzione

Panna cotta allo zafferano

Una variante interessante e meno stravagante di quanto si pensi

I dolci qui menzionati potrebbero essere accompagnati o sostituiti da altre ricette. Siamo un po' lunatici, ma chi non lo è in cucina...

COPERTO € 2,30



VINI ROSSI

Dolcetto d' Alba doc

€18,00

Struttura bilanciata in un vino perfetto nell' abbinamento con la nostra cucina
Prodotto dall' azienda Vajra in Barolo . Sapido con tannino morbido

Barbera d' Alba doc

€23,50

Proveniente da suoli antichi, vendemmiata a mano per esprimere al meglio la purezza dei sentori di frutto rosso e di bosco. Un accenno di speziatura completa la struttura di questo vino

Nebbiolo

€ 26,50

Dalle Langhe un vitigno di una infinita raffinatezza. Avvolgente e tannico, non stanca mai grazie alle note di cuoio e liquirizia che lo caratterizzano

"Otello", Lambrusco cantina Ceci

€ 19,50

Vino "non solo famoso", ma incredibilmente buono
Nero, intenso, bollicina sottile e gradevole

Chianti docg Superiore

€ 17,50

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 carni 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 della Toscana) doc

€ 19,00

Al naso prevalgono i frutti rossi. Morbido ed elegantemente tannico al palato
dove persiste in un finale delicatamente speziato

Primitivo di Manduria doc "Imprint"

€ 19,50

Vino di grande corpo, tannini importanti, ma eleganti, un lungo finale che invita a un altro sorso

Valpolicella doc BERTANI

€ 17,00

Profumi intensi di mora. Morbido al palato e leggermente tannico



QUATTRO ROSSI CHE ALL' OSTE PIACONO MOLTO

Barolo le Albe

€ 45,00

Un Barolo docg dallo stile delicato e profondo, prodotto nel rispetto del territorio

Valpolicella Ripasso doc BERTANI

€ 24,00

Nel Ripasso si incontrano le caratteristiche del Valpolicella legate alla bevibilità. Nelle note organolettiche sentori di amarena riconducibili alle uve appassite.

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.

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 al momento sempre dalla bottiglia

BONARDA DOC

rosso rubino intenso, leggermente frizzante, di buona struttura, gusto secco
Bottiglia 75 cl € 13,50 mezzo litro € 9,5 quartino € 6,00 Calice € 4,00

BUTTAFUOCO DOC

rosso rubino con riflessi violacei. Corposo e robusto grazie all'uvaggio utilizzato
Bottiglia 75 cl € 14,50 mezzo litro € 10,00 quartino € 6,00 Calice € 4,00

RIESLING

bianco frizzante secco color giallo paglierino ottimo con salumi e formaggi
Bottiglia 75 cl € 13,50 mezzo litro € 9,00 quartino € 5,00 Calice € 4,00



BOLLICINE

Col del Sole extra dry Cuvée Millesimato, Colli del Soligo	€ 14,50
Bollicina metodo charmat. Chardonnay e Pinot nero	
Col del Sole Prosecco doc millesimato, Colli del Soligo	€ 18,00
Bollicina elegante perfetta con gli antipasti	
Nostra signora della Neve AZ AGR. VAJRA, in Barolo	€ 35,00
Metodo classico leggermente rosato ottenuto da uve Nebbiolo e Pinot nero	
Riposa 65 mesi sui lieviti. Bollicina fine che al palato invoglia a un altro sorso.	
Speciale nell' abbinamento con i nostri salumi selezionati.	

VINI BIANCHI

"Infinito" Vigne Olcru, Chardonnay in purezza	€ 22,00
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	
Langhe doc Bianco	€ 22,00
Uvaggio di uve famose e rare per un bianco di ottima struttura	
Delicatamente profumato capace di evolvere nel tempo	
Lugana "Le Quaiare Bertani"	€ 22,00
Bianco di buona struttura con note di frutta matura, derivanti dalle giornate soleggiate	
e miti del Lago di Garda	



LE BIRRE ALLA SPINA

Messina , Lager 4,7%vol	€ 3,50 (0,20cl)	€ 5,00 (0,40 cl)
Messina "Cristalli di sale" 5,4%vol Bionda Speciale	€ 3,80 (0,20cl)	€ 5,80 (0,40cl)

BIRRE 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

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 1 lt	€ 1,90
Acqua microfiltrata spillata al momento 0,5 lt	€ 1,00
Acqua naturale e frizzante 0,50cl bottiglia di plastica	€ 1,50
Bibite in lattina	€ 2,50
Caffè	€ 1,50
Amari	€ 3,50
Grappe	da € 4,00 a € 6,00
Distillati selezionati	€ 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	€ 5,50	€ 7,90
Pomodoro mozzarella		
NOTO	€ 6,50	€ 9,50
Pomodoro mozzarella acciughe		
WOLF FERRARI	€ 6,50	€ 9,50
Pomodoro mozzarella wurstel		
VENTIQUATTRO	€ 7,20	€ 9,80
Pomodoro mozzarella prosciutto cotto		
CHOPIN	€ 7,40	€ 9,80
Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive nere prosciutto cotto		
CHIARAVALLE	€ 7,40	€ 10,20
Pomodoro mozzarella verdure cotte nel forno a legna		
VALDISOLE	€ 7,90	€ 10,70
Pomodoro mozzarella salame piccante capperi acciughe		
FATIMA	€ 8,10	€ 10,90
Pomodoro mozzarella gorgonzola cipolla cotta nel forno a legna		
TOSCANINI	€ 8,10	€ 10,90
Pomodoro mozzarella prosciutto crudo gorgonzola		
MEZZALUNA	€ 8,10	€ 10,90
Pomodoro mozzarella funghi porcini rucola		