



Le preparazioni, dal pane alla pasta alle verdure in agrodolce fino alle salse e all'aceto nascono nella nostra cucina

A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro

Pranzo dalle 12.00 alle 14.30
La cucina propone quotidianamente anche piatti fuori menu

Coperto € 1

Entrate

Zucca violina marinata con menta e peperoncino 10
con ricotta stagionata e pane tostato
*Pumpkin marinated with mint and chili pepper
served with aged ricotta cheese and toasted bread*

 Mortadella della Macelleria Zivieri e provolone della Val Padana 10
Mortadella local cured meat and provolone local cheese

Coppa piacentina della Macelleria Zivieri con piadina e verdure in agrodolce 10
Coppa cured meat with piadina local bread and sweet & sour vegetables


Pasta fatta in casa e non solo

“Lo spaghetti” al pomodoro fresco 10
Spaghetti with fresh tomato sauce

 Gramigna con ragù tradizionale alla bolognese 12
Local gramigna short pasta with traditional bolognese meat sauce

La zuppa del giorno 10
Soup of the day

Spaghetti al torchio “aglio olio e peperoncino” con cavolfiore e briciole alle acciughe 12
Spaghetti “garlic oil and chili pepper” with cauliflower and breadcrumbs with anchovies

 Piatti della tradizione. *Traditional dishes*

Segue...

Piatti principali

Petto di pollo alla griglia con verdure dell'orto e riso thai 14
Grilled chicken breast, garden vegetables, thai rice

Tartare di manzo servita con cavolo cappuccio del contadino 14
Condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester
senape e tapenade
*Beef tartare seasoned with olive oil, salt, pepper, tabasco, worcester
mustard and tapenade. Served with cabbage*

Seppia con cicoria e olive 14
Cuttlefish with chicory and olives

Cotoletta alla bolognese 14
Con crema di Parmigiano e prosciutto crudo
Bolognese cutlet with cream of Parmigiano and prosciutto crudo cured meat

Contorni

Friggione alla bolognese 6
Friggione. Slow cooking onion and tomatoe

Insalata "colta e mangiata" con verdure di stagione
Autumn salad

Patate novelle cotte al forno con la loro buccia
Potatoes baked with peel

Dolci

Chiedete ai nostri ragazzi quali sono le torte, i dolci, gli yogurt
e la frutta fresca del giorno 5/6
Ask us for cakes, dessert, yogurt and fresh fruit

*Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine,
latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi,
semi di sesamo, lupini e anidride solforosa).
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!*

