



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

Coperto € 1

Entrate

 Mortadella della Macelleria Zivieri e provolone della Val Padana	8
 Coppa piacentina e crescentine	8

Pasta fatta in casa e non solo

“Lo spaghetti” al pomodoro fresco	10
 Gramigna con ragù di salsiccia	10
 I ravioli del giorno	10
 Pasta e fagioli	9

 Piatti della tradizione.

Segue...

Piatti principali

Polpette al sugo e provola fusa	12
Club sandwich	10
Cotoletta alla bolognese Con crema di Parmigiano e prosciutto crudo	12
Tartare di manzo con patate al forno, cavolo cappuccio e pane tostato condita con evo, sale, salsa worcester, tabasco, capperi, acciughe	14

Contorni

5

Friggione alla bolognese
Verdura di stagione saltata
Patate cotte al forno con la loro buccia

Dolci

Crostata del giorno	4
Crema di yogurt con composta fatta in casa	4
Panna cotta con caramello salato	5

*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!*

