

Benvenuto

PANE ARTIGIANALE CASARECCIO

I nostri panini rustici, dalla crosta fine e croccante.

accompagnata da **PIADINA ROMAGNOLA**

e Olio Extra Vergine di Oliva Biologico "Centonze".

Allergeni: 1

Antipasti

I nostri antipasti nascono per essere condivisi:
perfetti da gustare insieme.
Consigliamo due portate ogni due persone.



L'UOVO DELLE SELVAGGE · 11

Uovo morbido dell'Azienda Selvagge, servito su purè cremoso con fonduta di Parmigiano.

Allergeni: 3, 7

TAGLIERE DI SALUMI E GNOCCO FRITTO · 19

Il classico emiliano da condividere: i nostri salumi migliori e gnocco fritto dorato.

Allergeni: 1, 12

TORTELLINI FRITTI CON SQUACQUERONE · 8

L'incontro più goloso tra Emilia e Romagna.

Allergeni: 1, 3, 7



LA CIPRIANI TARTARE · 11

Manzo battuto fine, condita alla francese e la nostra salsa nata all'Harry's Bar di Venezia.

Eleganza cruda, sapore sincero.

Allergeni: 3, 10, 12



CRUDO DI PARMA 24 MESI CON CARCIOFI "AGNONI" · 12

Semplice, delicato e pieno di gusto italiano.

Allergeni: 1, 3, 4

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE · 12

Con foglia di capperi e sugo d'arrosto... quello che non avanza mai.

Allergeni: 1, 3, 7, 12

L'ORTO IN PADELLA · 11

Verdure fresche saltate al momento, semplici, colorate e piene di gusto.

Primi

Tutte le paste sono fresche e di nostra produzione, eccetto le Ruote di "Benedetto Cavalieri", con ingredienti semplici e genuini, seguendo la tradizione artigianale italiana. Ogni sfoglia è stesa a mano per garantire quella consistenza unica che solo la pasta fatta in casa sa offrire. Un piccolo gesto quotidiano che racchiude passione, cura e amore per la buona cucina.

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE · 13

Il ragù, un classico intramontabile della tradizione italiana.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

VODKA, STRACCIATELLA E RUOTE "BENEDETTO CAVALIERI" · 13

Un ritorno agli anni '80... più goloso che mai.

Allergeni: 1, 6, 7, 10



LE CLASSICHE LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE · 16

Profumo di domenica, gusto di tradizione... con la nostra sfoglia verde.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

PARMIGIANA DI MELANZANE · 13

La nostra bolognese vegetariana, profumata di casa.

Allergeni: 1, 3, 7

TORTELLINI "COME PIACCONO A TE" · 14

In brodo di carne; panna e prosciutto; o con il nostro ragù.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

I NOSTRI RIGATONI ALLA CARBONARA · 13

Tradizione romana, con un tocco di bolognese.

Allergeni: 1, 3, 7

MAFALDE AL CUORE DI BOSCO · 16

Il profumo dei Porcini incontra i funghi del bosco in una crema morbida e confortante.

Allergeni: 1, 3, 7

ANOLINI DELLA NONNA PIACENTINA · 16

Morbidi, pieni e profumati, conditi con il nostro sugo d'arrosto cotto piano come da tradizione.

Allergeni: 1, 3, 4



RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO 24 MESI · 16

Il colore di Milano, il cuore di Bologna: cremoso, intenso e pieno di gusto.

Servito con midollo di vitello e il suo sugo.

Allergeni: 6, 7



Disponibile anche paste senza glutine (non adatto per celiaci) + 2,5

Secondi

Tutta la carne è fresca e selezionata per noi dalla nostra macelleria di fiducia: qualità, cura e tradizione in ogni piatto.

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE · 29

400 g di bontà: burro chiarificato, crudo di Parma e Parmigiano.

Quella che profuma di casa... ogni volta.

Allergeni: 1, 3, 7, 12

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE · 26

Classica o arricchita da rucola e pomodorini.

Il simbolo di Milano nel piatto: dorata fuori, morbida dentro. 400 g

Allergeni: 1, 3, 7



FIorentina di Scottona · 52

Consigliata per 2 persone

La regina della brace: succosa, tenera al cuore e ricca di gusto. Passione. 1 kg

Servita con salsa demi-glace.

Allergeni: 9

POLPETTE DELLA NONNA *alla vecchia maniera* · 14

Un tuffo nei ricordi: manzo e mortadella nella nostra salsa al pomodoro, cotta lentamente come da tradizione.

Allergeni: 1, 3, 7, 8



TAGLIATA DI POLLO ALLA BRACE · 14

Semplice, profumata, con olive Itrana e timo selvatico.

Servito con patate al forno.



LA NOSTRA TAGLIATA BLACK ANGUS · 25

Semplice, profumata e piena di carattere, come piace a noi. 300 g

Servita con patate al forno.

CHEESEBURGER DELLA TRATTORIA · 15

Niente di complicato: solo carne buona, pane fresco e gusto da applausi.

Con Cheddar, pomodoro, lattuga, maionese, bacon croccante.

Servito con patatine fritte*.

Allergeni: 1, 3, 7

L'orto di Emilia

Ogni stagione ha i suoi sapori: i nostri contorni cambiano per seguirli.

IL NOSTRO CARCIOFO SOTT'OLIO · 6

Lento, tenero e profumato: preparato come una volta,
con olio buono e pazienza.

Allergeni: 12

PURÈ DI PATATE · 6

Morbido, vellutato e perfette con tutto.

Allergeni: 7

PATATE AL FORNO DELLA CASA · 5

Dorate fuori, morbide dentro.

INSALATA DI CAMPO CON POMODORINI · 4

Fresca, croccante e colorata.

LE PATATINE FRITTE DELLA TRATTORIA · 6

Tocco di Parmigiano che fa la differenza.

Allergeni: 7

IL CAVOLFIORE VIOLA · 6

Colorato, croccante e delicato.

.....

Dolci

I nostri dolci sono preparati espressi, con calma e amore:
attendi qualche minuto, e sarai ripagato. *max 8/10 min*



GELATO ARTIGIANALE · 12

Gelato fior di latte accompagnato da pistacchio e cioccolato caldo.

Fatto sul momento, ricetta di famiglia. Perfetto da condividere. *8 min*

Allergeni: 7, 8

IL NOSTRO TIRAMISÙ · 6

Il classico di casa, preparato al momento e servito come una volta.

Allergeni: 1, 3, 7

TORTINO AL CUORE CALDO CON SALSA DI LAMPONE · 8

Soffice fuori, fondente dentro... con una salsa di lampone che rinfresca e conquista. *8 min*

Allergeni: 1, 3, 7

TARTE TATIN · 8

La classica torta di mele capovolta: caramellata, profumata e servita tiepida. *9 min*

Allergeni: 1, 7



FRAGOLE FRESCHE CON CIOCCOLATO CALDO · 7

Un grande classico: fragole appena tagliate e cioccolato fuso, semplice e perfetto.

Allergeni: 7

Menu bimbi

PASTA AL POMODORO e COTOLETTA CON PATATINE FRITTE* · 9

Incluso servizio e coperto

Allergeni: 1, 3, 7

Servizio e Coperto: **2,5**

Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari. *Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati.

Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro. Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio

9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi