

La tradizione

Piatto di affettati tipici emiliani, crescentine, tigelle e pesto modenese	10,00
Squacquerone	4,50
Verdure sott'olio	3,00
Cipollotti rossi in agrodolce	2,50
Nutella	1,50
Formaggi morbidi e stagionati con mostarda	7,00
Cestino con crescentine e tigelle	2,50
Ragù alla bolognese	3,50

Antipasti

Testina di vitello croccante con friggione	6,00
Antipasto della casa (minimo due persone)	12,00
Stecchini fritti alla petroniana	7,00
Flan di cipolla di Medicina con fonduta di caciotta dell'appennino e prosciutto croccante	8,00

Primi piatti

Tortellini in brodo di cappone	12,00
Tortellini ripieni di mortadella affumicata con crema di parmigiano	12,00
Gramigna con ragù di salsiccia e le sue polpettine	9,00
Tagliatelle al ragù bolognese	9,00
Spaghetti integrali alla chitarra con ragù di costine e ricotta salata	12,00
Maccheroncini con carciofi, guanciale e pecorino dolce	9,00

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità : a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo –se necessario- ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

Secondi piatti

Guanciotti di manzo al Sangiovese	16,00
Tagliata di manzo	18,00
Polpette in umido con pancetta e piselli	10,00
Costoletta di vitello alla bolognese	20,00
Cotechino croccante con lenticchie	14,00

In settimana....

il venerdì...Baccalà	14,00
la domenica... Lasagne	10,00
il Sabato e la Domenica...Gran bollito con le sue salse	20,00

Contorni

Friggione bolognese	5,00
Oggi dall'orto	5,00
Patate al forno	4,00

Dolci

Salame al cioccolato	5,00
Torta di riso	5,00
Zuppa inglese	5,00
Pinza bolognese	5,00
Gelato	4,50
Selezione di dolci	6,00
Frutta di stagione	5,00

Coperto	2,00
----------------	-------------