



---

# MENÙ

---

## ANTIPASTI - L'ANTIPAST

<b>Flan di zucca, crema di Parmigiano, crumble al rosmarino</b>	<b>12,00 €</b>
<i>3,9</i>	
<b>Baccalà mantecato, cipolla caramellata, chips di pane Senatore Cappelli, erbette</b>	<b>13,00 €</b>
<i>1, 3, 4 (nella chips)</i>	
<b>Calamaro alla piastra, crema di pere al pepe rosa, spinacino</b>	<b>16,00 €</b>
<i>1,3</i>	
<b>Gli affettati del territorio, formaggio e conserve della casa</b>	<b>14,00 €</b>
<i>3</i>	
<b>Cestino di tigelle</b>	<b>4,00 €</b>
<i>3,4</i>	
<b>Tartare di manzo, uovo poché, tartufo sottolio</b>	<b>15,00 €</b>
<i>3,9</i>	



## PRIMI PIATTI - AL PREM

<b>Tagliatelle con ragù della tradizione</b> <i>4,9</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Tortellini in brodo di manzo e cappone</b> <i>3, 4, 9</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Manicaretto Garisenda</b> <i>3, 4, 9</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Tortelli di zucca, crema di porcini, guanciaiale e porro marinato</b> <i>3, 4, 9</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Tortellini in crema di parmigiano</b> <i>3, 4, 9</i>	<b>18,00 €</b>

## PIETANZE - AL SECOND

<b>La Nostra “Cotoletta alla bolognese” con patate aromatiche</b> <i>3, 4, 9</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Il piatto dell’Orto</b> <i>3, 4</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Millefoglie di patate e porcini, polvere di mandorle salate, tartufo nero</b> <i>3, 5</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Pancia di maialino rosolata con asparagi grigliati</b>	<b>19,00 €</b>

## DOLCI - AL DOULZ

<b>Fiordilatte della tradizione con zesta di arancio</b> 3, 9	<b>6,00 €</b>
<b>Tortina ai 3 strati con composta di mele, cioccolato fondente e pepe agrumato, crema di latte tiepida alla cannella</b> 3, 4, 9	<b>8,00 €</b>
<b>Fragole in osmosi, mousse di cioccolato bianco, croccante di fava di cioccolato</b> 3, 4, 9	<b>8,00 €</b>
<b>Biscotteria secca assortita_salame al cioccolato, torta di riso, pinza e cantucci</b> 3, 4, 5, 9, 10	<b>8,00 €</b>
<b>Millefoglie con crema pasticcera e le nostre amarene</b> 3, 4, 9	<b>7,00€</b>

### Allergeni Allergens

 1   <b>Pesce</b> Fish	 2   <b>Molluschi</b> Shellfish	 3   <b>Latticini</b> Milk products
 4   <b>Glutine</b> Gluten	 5   <b>Frutta a guscio</b> Nuts	 6   <b>Crostacei</b> Crustacean
 7   <b>Arachidi</b> Peanut	 8   <b>Lupini</b> Lupin	 9   <b>Uova</b> Egg
 10   <b>Anidride solforosa e solfiti</b> Sulphur dioxide and sulphites	 11   <b>Soia</b> Soy	
 12   <b>Sesamo</b> Sesame	 13   <b>Senape</b> Mustard	 14   <b>Sedano</b> Celery

Gentile ospite, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi del

Reg CE n. 852/04 e n. 625/17

BUON APPETITO DA

*Federica Follini*

E DAL SUO STAFF

# DA CHI CI SIAMO FATTI ISPIRARE PER QUESTO MENÙ

- 🍏 gli ortaggi sono quasi tutti di nostra produzione
- 🍏 la farina per il pane è di nostra produzione e di grani antichi
- 🍏 la farina per la pasta la acquisto da Ponte Pasqualino Az. Agr. presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica
- 🍏 La cacciagione del nostro Appennino la prendo da Lucia di Sant'Uberto a Monterenzio
- 🍏 La carne di manzo da Az. Agr. La Selva presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica
- 🍏 La carne di maiale da Az. Agr. Borghi Tiziano presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica e da Azienda Agricola Renoffi
- 🍏 Le uova le prendo da Az. Agr. Muratori Remo di Catiglion dei Pepoli
- 🍏 I formaggi: di capra da Roberto di Az. Agr. Valbona  
di latte vaccino da Giulia di Az. Agr. Solaria  
da Fausto Taglioli di Budrio  
entrambe presenti al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica in via Galliera 60 a Bologna

