

Allergeni
Allergens

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

DA CHI CI SIAMO FATTI ISPIRARE PER QUESTO MENÙ

	Gli ortaggi sono quasi tutti di <i>nostra produzione</i>		La carne di manzo da Az. Agr. <i>La Selva</i> presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica
	La farina per il pane è di <i>nostra produzione</i> e di <i>grani antichi</i>		
	La farina per la pasta la acquisto da <i>Ponte Pasqualino Az. Agr.</i> presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica		La carne di maiale da Az. Agr. <i>Borghi Tiziano</i> presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica e da Azienda Agricola Renoffi
	Il carciofo Violetto di San Luca è il prodotto di punta della <i>nostra azienda agricola</i>		I formaggi : di capra da Roberto di Az. Agr. <i>Valbona</i> di latte vaccino da Giulia di Az. Agr. <i>Solaria</i> da <i>Fausto Taglioli</i> di Budrio
	Le uova le prendo da Az. Agr. <i>Muratori Remo</i> di Castiglion dei Pepoli		



MENÙ

BENVENUTI AL PODERE SAN GIULIANO
DOVE LA TRADIZIONE SI VESTE DI SAPORI AUTENTICI,
SEMPRE CON AMORE PER LA NOSTRA TERRA E LE SUE ECCELLENZE.
OGNI PIATTO È UN ABBRACCIO DI GENUINITÀ E PASSIONE

CON AFFETTO,
FEDERICA FRATTINI

STUZZICHERIA DEL PODERE

ALTA IDRATAZIONE, PIU' DI 36 ORE DI LIEVITAZIONE, LIEVITO MADRE

	PIZZA MAGGIE (MARGHERITA)	13,00 €
	passata del Podere, formaggio fresco della contadina, parmigiano reggiano <i>3, 4</i>	
	PALA LA MIA BOLOGNA	15,00 €
	Mortadella Igp, Carciofini violetto di San Luca, crema di Parmigiano Reggiano, mozzarella <i>3 - 4</i>	
	PALA SFIZIOSA	15,00 €
	mozzarella, crema di zucchine, fiori di zucca, alici di Menaica, finocchietto e scaglie di pecorino <i>1 - 3 - 4</i>	

ANTIPIASTI DEL PODERE

BACCALÀ MANTECATO	12,00 €
latte allaglio fresco, cialde di pane croccanti	1, 3, 4
CESTINO DI 5 TIGELLE	5,00 €
3 - 4	
FLAN DI CICORIA E FAVE	14,00 €
e crema di pecorino e menta	3 - 9
UOVO IN CROSTA CROCCANTE	15,00 €
nido di patate al tartufo e spinacio	3 - 4 - 9
BATTUTA DI MANZO	15,00 €
con sedano e finocchietto	14
IL TAGLIERE DEL SALSAMENTARIO	15,00 €
selezione di salumi e formaggio del territorio	3

TORTELLI DI VIOLETTO DI SAN LUCA	20,00 €
burro alla maggiorana, tartufo estivo e parmigiano	3 - 4 - 9
TORTELLINI	18,00 €
in crema di Parmigiano o in brodo di manzo e capone	3 - 4 - 9
STROZZAPRETI	18,00 €
con ragu di cortile e fiori di zucca	3 - 4 - 9
ROSETTE AI CARCIOFI	16,00 €
crema di caciotta di Castel San Pietro	3 - 4 - 9
TAGLIATELLE	14,00 €
con ragu della tradizione al coltello	3 - 9 - 10

DOLCI - AL DOULZ

LA NOSTRA "COTOLETTA ALLA BOLOGNESE"	20,00 €
con patate aromatiche	3 - 4 - 9
IL PIATTO DELL'ORTO	16,00 €
le verdure di stagione del nostro orto in diverse cotture e consistenze	3 - 6
TAGLIATA DI MANZO	22,00 €
con patate e zucchine	
GRAN FRITTO DI FUNGHI	20,00 €
misti e di bosco insieme alle verdure dei nostri orti	4
FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI CAFFÈ	22,00 €
patate schiacciate, crema di piselli	

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO	8,00 €
quinoa soffriata e frutti rossi	3 - 4 - 9
BISCOTTERIA SECCA ASSORTITA	10,00 €
salame al cioccolato, torta di riso, pinza e cantucci	3 - 4 - 5 - 9 - 10
CREMOSO DI VIOLETTO DI SAN LUCA	7,00 €
caramello bruciato e fragole	3
FIORDILATTE DELLA TRADIZIONE	6,00 €
zeste di limone	3 - 9
ZUPPA INGLESE	7,00 €
	3 - 4 - 9 - 10