



MENU PER GRUPPI



ANTIPASTI

Piatto	Prezzo (a persona)
Affettato misto di Culaccia , Pancetta e Salame Rosa (SlowFood)	€ 10
Assortimento di formaggi della Valpadana	€ 10
Tortino caldo di zucca con fonduta leggera di Parmigiano (vegetariano)	€ 10
Lonzino di Maialino in Salsa Tonnata	€ 10
Parmigiana di Melanzane (vegetariano)	€ 10
Vellutata di Patate, Porro e Porcini con crostini (Zuppa)	€ 10

NOTE:

- La scelta del Menu' deve essere uguale per tutti i commensali.
- Disdette o aggiunte di partecipanti devono essere comunicate tassativamente entro le 24 ore antecedenti la data di prenotazione
- Menu' Completo di 3 portate (Antipasto, Primo piatto, Secondo piatto con contorno) bevande e vini esclusi

di "Terra" € 35,00 di "Mare" € 40,00



MENU PER GRUPPI



PRIMI PIATTI

Piatto	Prezzo (a persona)
Tortelli Verdi Burro e salvia	€ 12
Lasagne tradizionali alla bolognese	€ 12
Gramigna con Salsiccia	€ 12
Cappelletti in Crema di Parmigiano	€ 12
Pasta alla Norma (Melanzane, Pomodoro Pachino, Ricotta salata	€ 12
Primi di Pesce	
Gnocchi alla Messinese con Tonno fresco, Olive, Capperi, Pomodoro Pachino	€ 15
Calamarata al Nero di Seppia	€ 15
Mezzi Paccheri al Ragù di Mare	€ 15
Pasta Ca' Muddica con soffritto di Scalogno, ristretto di Pomodoro Pachino, Pangrattato tostato con Acciuga	€ 15



MENU PER GRUPPI



SECONDI PIATTI

Piatto	Prezzo (a persona)
Guancialino di maiale al Lambrusco con fondo ristretto	€ 15
Arrosto di maialino al forno	€ 15
Stracotto di manzo alla reggiana al vino rosso	€ 15
Saltimbocca alla Romana	€ 15
Sovracosce carnose di Pollo cotte al forno con Rosmarino e vino bianco	€ 15
Pesce	
Filetto di branzino al forno con pomodorini e olive	€ 15
Sarde alla Beccafico (Pangrattato aromatizzato agli Agrumi, Capperi, Pinoli,Uvetta)	€ 15
Involtino di Pesce Spada	€ 15
Baccala' alla Ghiotta con Cipolla,Olive nere, Patate	€ 15
Calamari alla Griglia	€ 15



MENU PER GRUPPI



CONTORNI

Piatto	Prezzo (a persona)
Purè di patate all'Emiliana (con Parmigiano)	€ 5
Cipolline in agrodolce (vegetariano)	€ 5
Patate arrosto al rosmarino	€ 5
Giardiniera in agrodolce CBT	€ 5
Spinaci saltati con burro e noce moscata (vegetariano)	€ 5
Insalata Mista	€ 5

DESSERT

Piatto	Prezzo (a persona)
Zuppa inglese tradizionale emiliana	€ 5
Torta di tagliatelle croccante e profumata alla cannella	€ 5
Budino al cioccolato con panna montata	€ 5
Crostata di prugne e mandorle (vegetariano)	€ 5
Tenerina al cioccolato fondente (vegetariano)	€ 5
Pere al Lambrusco con cannella (vegetariano)	€ 5



MENU PER GRUPPI

VINI



SPUMANTI

Vino	Prezzo
Lombardini - Spergola Brut (Emilia)	€ 15
Cantina di Soliera - Pignoletto Spumante (Emilia)	€ 15

BIANCHI

Vino	Prezzo
Poderi dal Nespoli - Famoso Rubicone IGT (Romagna)	€ 15
Poderi dal Nespoli - Pagadebit Bombino/Sauvignon (Romagna)	€ 15
Barsento - Fiano di Puglia (Puglia)	€ 15

ROSSI

Vino	Prezzo
Cantina di Soliera - Lambrusco Grasparossa (Emilia)	€ 15
Cantina di Soliera - Lambrusco Sorbara (Emilia)	€ 15
Lombardini - Emilia IGP (Emilia)	€ 15
Mattarelli - Fortana Fermo (Romagna)	€ 15
Tenuta di Artimino - Chianti Montalbano (Toscana)	€ 15