



MENÙ

SERVIZIO PRANZO E CENA **PRENOTAZIONI**
ALLO  051 857321 !

COPERTO € 2,50

ACQUA microfiltrata € 1,50 spinata al momento

(acqua microfiltrata con impianto conforme al D.M. della Salute n. 25/2012, somministrata in contenitori conformi lavati e disinfettati ad uso alimentare al Reg CE 10/2011 e s.m.i)

BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO , FATTO DI ECCELLENZE E FANTASTICI PRESIDI SLOW FOOD, UN VIAGGIO TRA LA NOSTRA TRADIZIONE ED ALCUNE STRABILIANI INNOVAZIONI.

 LA NOSTRA PAROLA D'ORDINE È **QUALITÀ,
POCHE COSE, FRESCHISSIME
E FATTE CON IL CUORE  .**

BUON DIVERTIMENTO

**QUESTO È IL PIATTO CHE PIÙ CI
RAPPRESENTA, QUELLO CHE CI HA FATTO
ESISTERE**

• IL NOSTRO PIATTO FORTE...

Le TAGLIATELLE VERDI ALL'ORTICA

con il RAGU' della Nonna Iole, cotto per ben 7 ore in
vapor control Fogacci, una nocina di burro al salto....

PORZIONE NORMALE € 14

PORZIONE GIGANTE PER GLI EROI € 18



PER MOTIVI DI SPAZIO E DI LOGISTICA

NON IMPIATTIAMO PIÙ DI **4** TAGLIATELLE
CONSECUTIVAMENTE, VI FAREMO DELLE PIROFILE DA
CONDIVISIONE

TIGELLAO MERAVIGLIAO CON IL BACCALAO MANTECAOOO ED IL PESTO MODENESE MUTO 🤫 ABBIAMO FATTO ANCHE QUESTA 🤫🤫

-TIGELLINE ARTIGIANALI (4pz), farcite con il nostro ormai **FAMOSISSIMO E PREGIATO BACCALÀ MANTECATO** fatto alla nostra maniera, con l'aggiunta di **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE AL PROFUMO DI ROSMARINO MARITTIMO** fatto da noi.

Questa volta abbiamo dichiarato guerra 🤫 ☮️ al pesto di lardo Modenese.

€ 18

Curiose...Curiosità

Il **merluzzo delle isole Lofoten** è considerato per la sua qualità e purezza delle carni il migliore al mondo. È un patrimonio culinario dai sapori unici, anche perché segue metodi di lavorazione e conservazione (per farlo diventare baccalà o stoccafisso) che non hanno eguali. E che affondano le radici in una storia antica fatta di tradizioni, conoscenze, abilità artigianali.

I pescatori norvegesi che solcano i fiordi alla ricerca del migliore merluzzo artico che torna ogni anno per riprodursi lungo le coste della Norvegia del Nord, sanno quello che fanno.

Motivo per cui noi abbiamo preso questa decisione: comprare una materia prima di eccellenza per preparare il nostro baccalà mantecato. Ci piace ricordare **Røst**, un'isoletta dell'arcipelago delle isole Lofoten, la stessa dove approdò nel 1432 il grande avventuriero **Pietro Querini**, il **mercante veneziano** che introdusse il baccalà in Italia, senza di lui non avremmo mai scoperto tale bontà.

- **LO SFORMATINO IN FORMA SMAGLIANTE
ZUCCA VIOLINA EDITION**

Flan soffice dal cuore morbido con **Parmigiano Reggiano** e **Taleggio DOP stagionato in grotta**, con **Zucca Violina** al forno, olio evo ed infusione di **Rosmarino Marittimo**, sale di **Maldon**, pepe **Arlecchino**, e la **CIPOLLA CRISPY CROCK**.

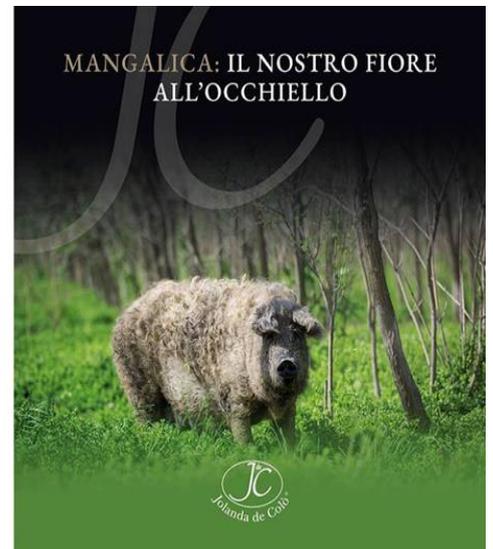
€ 20



La Lingua in salsa verde...

-La nostra idea di **Lingua in salsa verde...** Lingua di **Maiale di razza Mangalica**, cotta in confit, lievemente **affumicata** in **legno di ciliegio**, tagliata **FREDDA** e servita con la nostra interpretazione di **salsa verde**.

(PIATTO FREDDO) € 18



LA NOSTRA SALSА VERDE È DIVERSA DA TUTTE LE ALTRE, SI TRATTA DI UNA RICETTA DI FAMIGLIA CHE SI TRAMANDA DA PIÙ DI CENTO ANNI...

IL TONNATO 2.0

UNO DEI NOSTRI MUST

- È Tonnato 🇮🇹 ... Il Pastrami Tonnato

Il nostro unico ed inimitabile super **Pastrami di Manzo** speziato al pepe **ITALIAN STYLE**, punta di petto, massaggiata con spezie e **pepe Arlecchino**, cotta a bassa temperatura per **12 ORE**, servita fredda con la **salsa tonnata alla vecchia maniera** e le **cipolle viola marinate**.

½ PORZIONE € 14
PORZIONE INTERA € 28



PIATTO CHE FA INNAMORARE ❤️

L'EMILIA NEL PIATTO, IL NOSTRO ORGOGGIO, IL NOSTRO RICORDO D'INFANZIA

IL MITICO SALAME ROSA BONFATTI PRESIDIO SLOW FOOD

Salame Rosa Bonfatti Presidio Slow Food, tagliato sottile sottile, lo serviamo con le nostre **GOCCE DI PEPERONI GIALLI & ROSSI** I colori di **MEDICINA CITY**.

MEZZA PORZIONE

€ 9

UNA PORZIONE ADATTA ALLA CONDIVISIONE

€ 18

**⚠ NOI FACCIAMO ATTENZIONE A QUELLO CHE VI DIAMO DA GUSTARE
ALLEVAMENTO E MACELLAZIONE, RISPETTANO LE REGOLE DELLA FILIERA DI BENESSERE**



**Slow Food®
Presidio**

ANIMALE.

UN PO' DI CURIOSITÀ:

Il Salame rosa, l'antico salume bolognese salvato dai produttori locali...

...Parente della mortadella, questo particolare salume artigianale, oggi poco conosciuto, ma un tempo era un vero vanto Emiliano degno protagonista delle tavole dei regnanti.

Dopo una grande fama a fine Ottocento ha rischiato di sparire, ma è stato salvato dall'oblio da alcuni produttori locali che ancora oggi lo preparano come un tempo.

Bonfatti salumi a nostro parere è riuscita a valorizzare e a dar nuova vita a questo Salume cotto chiamato un tempo RE DEI SALUMI.

L'OSTERIA E LA BATTUTA CHE NON FA RIDERE, MA SORRIDERE 😊

Un fantastico presidio SLOW FOOD

Battuta **CRUDA** di "FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE" (150 gr), latte fermentato, sale in cristalli di Maldon, pepe Arlecchino, olio evo e la nostra interpretazione di sfera molecolare, **Oliva non Oliva** un omaggio ai fratelli e maestri della sferificazione **Albert e Ferran Adrià**, con grande umiltà abbiamo eseguito anche noi questa magnifica tecnica, creando un' esplosione di **oliva** che vi lascerà a papille felici.

€ 26



Slow Food®
Presidio



SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE
FASSONE
DI RAZZA PIEMONTESE

Una magia dell'Osteria...

Menù

Antipasti

- **LA MAGNIFICA ciotola di ragù da toccio**
Con il Ragù della Nonna Iole, il più buono del Mondo 🌍. (ANCHE ½ PORZIONE)
⚠ Anche sottovuoto abbattuto freddo per le tue scorte 30 € al kg **€ 14**
- **IL NOSTRO MITICO Friggionato di Friggione di Cipolla 🍷 Top, targato Slow food, con sua maestà 👑 la MORTADELLA CLASSICA BONFATTI**
La ciotola di Friggione di cipolla, ristretto di pomodoro 🍅, con la Mortadella Bonfatti PRESIDIO SLOW FOOD caramellata e pepe arlecchino.
(ANCHE ½ PORZIONE)
⚠ Anche sottovuoto abbattuto freddo per le tue scorte 30 € al kg **€ 14**

Primi

- **IL NOSTRO CAPPELLACCIO DI ZUCCA VIOLINA, ROSMARINO GOURMET EDITION... I PIÙ BUONI DEL MONDO 🌍**
Cappellacci FERRARRESI ripieni di Zucca Violina, saltati al burro SUPERIORE della VAL DI NON e Parmigiano Reggiano dell'Alta Val D'Enza, all'uscita Perlage Molecolare di Rosmarino Marittimo.
L' INNOVAZIONE CHE ESALTA LA TRADIZIONE, PREPARATE IL PANE PER LA SCARPETTA FINALE D'OBBLIGO.
€ 20
- **LA NOSTRA IDEA DI PAPPÀ AL POMODORO 🍷 ESTIVA (PIATTO FREDDO)**
La nostra Pappà al pomodoro FREDDA, con pomodoro 🍷 Toscano, il nostro pane artigianale di semola rimacinata di grano duro, aglio e cipolla, pepe Arlecchino e basilico... LA PAPPÀ AL POMODORO 🍷 RINFRESCANTE, L' ESTATE NEL PIATTO 🍷
€ 12
- **IL NOSTRO PIATTO FORTE... Le TAGLIATELLE VERDI ALL'ORTICA**
con il RAGU' della Nonna Iole, cotto per ben 7 ore in vapor control Fogacci, una nocina di burro al salto come da nostra tradizione...
PORZIONE NORMALE € 14
PORZIONE DA EROI € 18

⚠ PER MOTIVI DI SPAZIO E DI LOGISTICA NON IMPIATTIAMO PIÙ DI 4 TAGLIATELLE CONSECUTIVAMENTE, VI FAREMO DELLE PIROFILE DA CONDIVISIONE.

Secondi

- **È Tonnato 🇮🇹 ... Il Pastrami Tonnato**
Il nostro unico ed inimitabile super **Pastrami di Manzo** speziato al pepe **ITALIAN STYLE**, punta di petto, massaggiata con spezie e **pepe Arlecchino**, cotta a bassa temperatura per **12 ORE**, servita fredda con la **salsa tonnata alla vecchia maniera** e le **cipolle viola** marinate.

½ PORZIONE € 14
PORZIONE INTERA € 28

- **LA CROCCOLOSA "TU MANCIA PULPETTE"**
CRESCENTINA SUPER CROCCANTE AL FORNO, con crema di **Mascarpone** salato e crema di **Cipolla** caramellata coltivata a **Medicina**, con le polpette al forno di **Manzetta del Battachef**.

€ 18

MENZIONATA SULLA GUIDA DEL...



- **LA BATTUTA CHE NON FA RIDERE MA FA SORRIDERE 😊**
Battuta **CRUDA** di **"FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE"** (150 gr), latte fermentato, sale in cristalli di **Maldon**, pepe Arlecchino, olio evo, e la nostra interpretazione di sfera molecolare, **Oliva non Oliva** un omaggio ai fratelli e maestri della sferificazione **Albert e Ferran Adrià**, con grande umiltà abbiamo eseguito anche noi questa magnifica tecnica, creando un' esplosione di **oliva** che vi lascerà a papille felici. (🍷 **UN FANTASTICO PRESIDIO SLOW FOOD**)

€ 26

Contorni

- **L' INIMITABILE PEPERONATA**, IL CONTORNO ESTIVO PER ECCELLENZA, CON PEPERONI DI STAGIONE, POMODORI, CIPOLLA E PEPE AERLECCHINO, COTTI E BRASATI IN **PENTOLA FOGACCI**.

(⚠ **SERVITA FREDDA COME DA NOSTRA TRADIZIONE**) **€ 10**

- **LE MELANZANE PICCANTINE**, MELANZANE LUNGHE 🍷, SPADELLATE CON AGLIO, ERBETTE DI PROVENZA, OLIO EVO E PEPERONCINO. **€ 10**

I dolci dell'Osteria fatti da noi

- **LO ZAVAGLIO DEL DUCA**

La nostra mitica nuvola di Zabaione montato al **MARSALA DOP RISERVA**, con le fantastiche **Mandorle** brinate di **Giuliano detto Mandorlex...**

€ 9,00

- **IL CICCIO PISTACCHIO DEL CIOCCO PACIOCCO**

Nuvola di Mascarpone montato con **DOPPIA** crema di **PISTACCHIO REALE AL 99%**, fondata di **Cioccolato fondente GRAN CRU** Sur del Lago **Venezuela** e granella di **Pistacchio** soffiata.

€ 10,00

- **IL SORBETTO LIME & MENTA, ESTIVO E DIGESTIVO**

Sorbetto **artigianale** al cucchiaino, mantecato al **Lime & Menta**

UNA PALLINA € 4,00

DUE PALLINE € 8,00

 **IL NOSTRO SORBETTO È PRIVO DI GLUTINE E LATTOSIO**

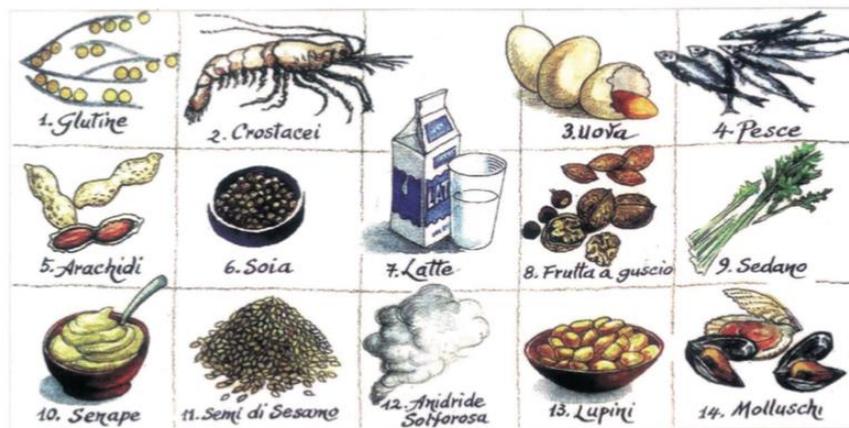


ALLERGENI?

Chiedi al personale:

**SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI
IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO
PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:



e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.



ALLERGENI

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nei migliori dei modi.

ALLERGEN

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

ALLERGIEN

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

ALLERGENE

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure facondo.

**IN MANCANZA DI CIBI FRESCI VERRANNO UTILIZZATI CIBI,
ABBATTUTI O SURGELATI DI QUALITÀ**