



## **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

**SPECIAL TUTTO FUNGHI DI STAGIONE Galletti**  
provenienti dalla fiabesca ed incontaminata  
foresta di Ariège Pirenei 🏠 🍄 🌲

**-LA CIOTOLA NEL BOSCO... in tazza tutta da toccare**

I nostri **Funghi Galletti FRESCHI**, saltati al burro superiore della **Val di Non**, ed infusione di Aglio e pepe Arlecchino, tanti, buoni e belli.

**€ 22**

**-LA TAGLIATELLA NEL BOSCO... SOLO FUNGHI FRESCHI**

La nostra mitica mastodontica **Tagliatella verde all' Ortica**, con **TANTI FUNGHI GALLETTI ! RIGOROSAMENTE FRESCHI**, saltati al burro superiore della **Val di Non**, infusione di Aglio e pepe Arlecchino.

**€ 26**

**-LO SFORMATINO IN FORMA SMAGLIANTE IN GIRO PER IL BOSCO**

Flan soffice dal cuore morbido con **Parmigiano Reggiano** e **Taleggio DOP stagionato in grotta**, freschissimi **Funghi Galletti** spadellati e **CIPOLLA CRISPY CROCK** un' esplosione di sapori intensi ed avvolgenti.

**€ 24**



**VI TOGLIAMO NOI LA VOGLIA DI FUNGHI**

# 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.

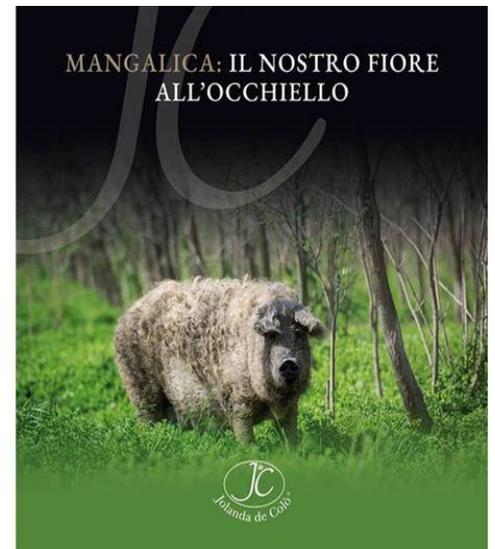
I pescatori norvegesi che solcano i fiordi alla ricerca del migliore merluzzo artico che torna ogni anno per riprodursi lungo le coste della Norvegia del Nord, sanno quello che fanno.

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.

# 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 Salsa 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** ❤️

# LA BOLOGNA NEL PIATTO, IL NOSTRO ORGOGGIO, IL NOSTRO RICORDO D'INFANZIA

IL SALUME SIMBOLO DI BOLOGNA

La Regina di Bologna... LA MORTADELLA CLASSICA BONFATTI PRESIDIO  
SLOW FOOD, tagliata sottile, accompagnata dai nostri pregiati  
CARCIOFINI DI MONTAGNA

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  
ANIMALE.



## Un po' di interessanti curiosità

L'azienda produttrice Gianni Negrini, che commercializza i salumi del Presidio con il marchio Bonfatti, si trova a Cento, cittadina di pianura equidistante da Ferrara, Bologna e Modena. Le caratteristiche climatiche e la storica presenza di suini nell'area, hanno reso questo territorio particolarmente vocato alla produzione di salumi.

Allevamento e Macellazione RISPETTANO LE REGOLE DELLA FILIERA DI BENESSERE ANIMALE.

La mortadella classica è un salume insaccato cotto a base di carne di suino la cui origine risale al Medioevo. La ricetta vanta un testimone illustre: Cristoforo di Messisbugo che, nel 1557, racconta in modo accurato nel Libro Novo le fasi di lavorazione e gli ingredienti. La forma è quella di una palla allungata per via del particolare budello utilizzato, ovvero la vescica naturale bovina. Il colore è marrone chiaro, il profumo è delicato e complesso, e al gusto si ritrovano sensazioni di dolcezza e delicatezza con note tendenti alla suadenza più che alla sapidità.

# 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



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

- **LA TAGLIATELLA NEL BOSCO... SOLO FUNGHI FRESCHI**  
La nostra mitica mastodontica Tagliatella verde all' Ortica, con TANTI FUNGHI GALLETTI ! RIGOROSAMENTE FRESCHI, saltati al burro superiore della Val di Non, infusione di Aglio e pepe Arlecchino.  
**€ 26**
- **LO SPAGHETTONE CON LA VOGLIA DI CIPOLLA 🍷**  
Spaghettono artigianale fatto al torchio, saltato con il nostro super inimitabile Friggionato di Friggione di Cipolla 🍷 Top, targato Slow food, con sua maestà 👑 la MORTADELLA CLASSICA BONFATTI caramellata, ristretto di pomodoro 🍅 e pepe arlecchino.  
**€ 16**
- **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 DELLA NONNA 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 NEL BOSCO**

Sorbetto artigianale di sola polpa di **LAMPONE & MIRTILLO**

**UNA PALLINA € 4,00**

**DUE PALLINE € 8,00**

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

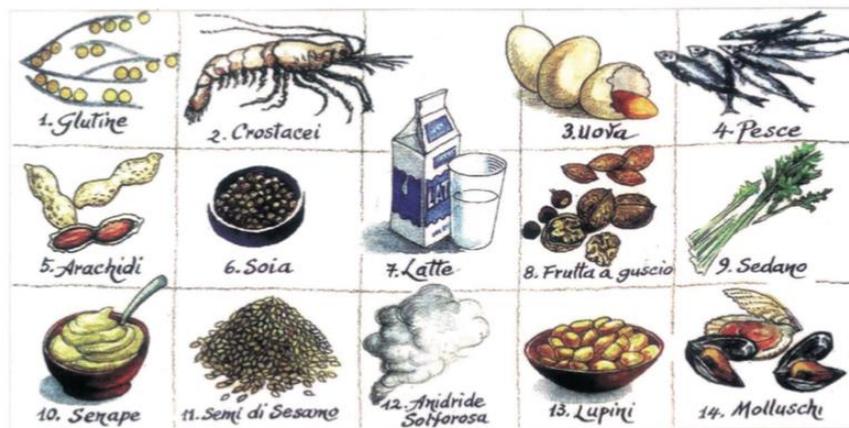


# ALLERGENI?

## 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**