



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza
dal 2006



Primi Piatti

FUSILLI AL POMODORO E PECORINO Fusilli Rummo con pomodori datterino, basilico e Pecorino Romano <i>1, 2</i>	€ 7,50
LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE con mezze maniche "Bio" Felicetti <i>1, 2</i>	€ 9,00
LA CARBONARA con mezze maniche "Bio" Felicetti, guanciale e Pecorino Romano <i>1, 2, 3</i>	€ 9,00
LE TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO Tagliatelle Rummo con ragù all'Emiliana di 5 ore e Parmigiano Reggiano 30 mesi <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 9,00
TORTELLI* RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA con pomodori datterino, basilico e Parmigiano Reggiano 30 mesi <i>1, 2, 3</i>	€ 9,50
PASTA E SARDE ALLA SICILIANA con sarde, capperi, uvetta, finocchietto e muddica di pane <i>1, 5</i>	€ 9,50
RISOTTO ALLA PARMIGIANA con briciole di prosciutto crudo croccante <i>2, 12</i>	€ 9,00
RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO E PEPE NERO <i>2, 5, 12</i>	€ 9,00

- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA con pomodoro San Marzano e mozzarella <i>1, 2, 3</i>	€ 8,50
---	--------

Piatti Freddi ed Insalate

PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno <i>2</i>	€ 11,00
BRESAOLA PUNTA D'ANCA con ricottina fresca, pomodorini al forno e basilico <i>2</i>	€ 11,00
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE cotto al forno con patate arrosto <i>12</i>	€ 11,00
INSALATA DI FARRO con zucchine, melanzane, olive taggiasche, pomodorini al forno, formaggio primo sale e basilico <i>1, 2, 12</i>	€ 9,00
INSALATA SORRENTO Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo <i>2, 3, 5</i>	€ 9,50
INSALATA FATTORIA Insalata mista, fesa tacchino con salsa tonnata, pomodorini e finocchi al velo <i>3, 5, 12</i>	€ 10,00
INSALATA IMPERIALE Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape <i>1, 2, 3, 13</i>	€ 10,00
INSALATA AL SALMONE Insalata mista, pomodorini, patate lesse al prezzemolo, salmone cotto al vapore, salsa Tartara <i>3, 5, 7</i>	€ 12,00

Il Tagliere Emiliano

CON GNOCCO FRITTO € 13,00

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi e giardiniera di verdure in agrodolce
1, 2, 8, 11, 12



Secondi Piatti

LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr) con rucola e pomodorini o patatine fritte* <i>1, 2, 3 (8, 11, 13 patatine fritte*)</i>	€ 13,00
FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA con zucchine e melanzane grigliate, pomodorini al forno	€ 10,00
FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA E PANCETTA CROCCANTE con patate arrosto	€ 10,00
BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA con patate arrosto	€ 13,00
TAGLIATA TOSCANA ALLA GRIGLIA di controfiletto di manzo (200 gr) con patate arrosto e salsa BBQ <i>12, 13</i>	€ 15,00
GRIGLIATA MISTA controfiletto di manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno	€ 16,00
SALMONE ALLA GRIGLIA con scarola ripassata con capperi e olive taggiasche <i>5</i>	€ 14,00

Burger all'Italiana

LI PREPARIAMO CON CARNE FRESCA ED ANCHE IL PANE LO FACCIAMO NOI

CLASSICO Manzo di carne fresca (180 gr), lattuga, pomodoro, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa BBQ <i>1, 2, 3, 8, 10, 11, 13</i>	€ 11,00
COMPLETO Manzo di carne fresca (180 gr), lattuga, pomodoro, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa BBQ <i>1, 2, 3, 8, 10, 11, 13</i>	€ 12,50

Contorni

CESTINO DI 5 PEZZI DI GNOCCO FRITTO EMILIANO <i>1, 8</i>	€ 3,00
CESTINO DI PATATINE FRITTE* accompagnate da salsa Barbecue <i>8, 11, 13</i>	€ 4,50
PATATE AL FORNO con rosmarino e aglio	€ 4,50
MINI FANTASIA DI VERDURE insalata mista, rucola, carote	€ 4,50
SCAROLA RIPASSATA con capperi e olive taggiasche <i>5</i>	€ 6,00
PROFUMI DELL'ORTO melanzane e zucchine alla griglia, marinate alla menta, pomodorini	€ 6,00

Dolci e Frutta

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 4,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO <i>2, 3</i>	€ 6,00
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>1, 2, 3</i>	€ 5,00
IL NOSTRO TIRAMISÙ preparato ogni giorno <i>1, 2, 3, 7</i>	€ 6,00
CHEESECAKE alle fragole o al cioccolato <i>1, 2, 5, 7</i>	€ 6,00



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza

dal 2006



ESTATE 2022

Pizze

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 6,50
REGINA MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 7,50
MARGHERITA PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati 1, 2	€ 8,00
BUFALINA pomodoro S. Marzano, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 8,50

LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

MARINARA pomodoro S. Marzano, aglio, origano 1	€ 6,00
SICILIANA pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano, basilico 1, 5	€ 7,00
NAPOLETANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, acciughe, origano 1, 2, 5	€ 7,50
PROSCIUTTO COTTO pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto 1, 2	€ 7,50
CAMPAGNOLA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, melanzane, zucchine, carciofi grigliati, basilico 1, 2	€ 7,50
AMERICANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, wurstel, patatine fritte* 1, 2, 8, 11	€ 8,00
PARMIGIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, basilico 1, 2, 3, 11	€ 8,00
AMATRICIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, Guanciale, Pecorino Romano 1, 2	€ 8,00
TONINO pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea 1, 2, 5	€ 8,00
GORGONZOLA E SALAME pomodoro S. Marzano, mozzarella, gorgonzola, salame piccante 1, 2	€ 8,50
QUATTRO FORMAGGI mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, brie, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 8,50
MALIZIA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) 1, 2	€ 8,50
CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 8,50
DIAVOLA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja di Spilinga, Parmigiano Reggiano 30 mesi 1, 2	€ 8,50
LANGHIRANO pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte 1, 2	€ 9,00
MADE IN ITALY pomodoro S. Marzano, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico 1, 2	€ 10,00

Bevande

ACQUA OLIGOMINERALE S. BERNARDO € 1,90
NATURALE / FRIZZANTE 50 cl
(in bottiglia di vetro)

BIBITE

COCA COLA in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,20
COCA ZERO in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,20
FANTA in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,20
SPRITE in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,20
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 cl	€ 3,20

Birre Italiane



ALLERGENI

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl 4,8°	1	€ 3,00
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl 4,8°	1	€ 5,50

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

MORETTI LA ROSSA 33 cl 7,2°	1	€ 5,00
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl	1	€ 5,00

Vini

ROSSI

	Calice	Bottiglia
GUTTURNIO BRIOSO	€ 3,50	€ 16,00
CAESAR AUGUSTUS Cantina Valtidone		
DOLCETTO D'ACQUI DOC Tenuta Ca' Bianca	€ 4,00	€ 20,00
NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC Tenuta Ca' Bianca	€ 4,50	€ 25,00
NERO D'AVOLA ALTO REALE IGT Tenute Rapitalà	€ 4,50	€ 25,00

BIANCHI E BOLLICINE

SAUVIGNON COLLIO DOC Formentini	€ 4,50	€ 25,00
CHARDONNAY COLLIO DOC Formentini	€ 4,50	€ 25,00
PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA BRUT DOCG Cantina Santi	€ 4,50	€ 25,00

Caffetteria

ALLERGENI

CAFFÈ ESPRESSO Musetti	-	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	-	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO tazza piccola	1	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO tazza grande	1	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG tazza piccola	-	€ 1,50
CAFFÈ GINSENG tazza grande	-	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO con Grappa o Sambuca o Brandy	-	€ 2,50
AMARI Montenegro, Sambuca Molinari, Limoncello di Capri, Braulio, Averna, Fernet Branca (da 16° a 23°)	-	€ 4,00
GRAPPE Moscato, Nonino (da 41° a 42°)	-	€ 4,50

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI:

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.	8) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
2) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).	9) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.	10) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
4) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.	11) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
5) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.	12) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
6) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.	13) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
7) FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.	14) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

DATA LA PREPARAZIONE ESPRESSA DI TUTTI I NOSTRI PIATTI, VI È LA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE INCROCIATA FRA GLI ALIMENTI; NON POSSIAMO PERTANTO ASSICURARE L'ASSENZA TOTALE DI ALLERGENI NON DICHIARATI IN RICETTA. **IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE, IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI AIUTARVI.**