



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 1, 2	€ 7,50
LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE con mezze maniche "Bio" Felicetti 1, 2	€ 9,00
LA CARBONARA con mezze maniche "Bio" Felicetti, guanciale e Pecorino Romano 1, 2, 3	€ 9,00
LE TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO Tagliatelle Rummo con ragù all'Emiliana di 5 ore e Parmigiano Reggiano 30 mesi 1, 2, 3, 12	€ 9,00
LE TAGLIATELLE 'CUCINA DI CAMPAGNA' Tagliatelle Rummo con salsiccia, funghi Porcini e Parmigiano Reggiano 30 mesi 1, 2, 3	€ 10,00
TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO FUSO con Parmigiano Reggiano 30 mesi e briciole di amaretto 1, 2, 3, 7	€ 9,50
LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ ALL'EMILIANA di 5 ore E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI Solo al Sabato, Domenica e Festivi 1, 2, 3, 12	€ 10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA con briciole di prosciutto crudo croccante 2, 12	€ 9,00
RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO E PEPE NERO 2, 5, 12	€ 10,00
- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -	
GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA con pomodoro San Marzano e mozzarella 1, 2, 3	€ 9,00
GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 1, 2, 3	€ 9,00

Secondi Piatti

LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr) con rucola e pomodorini o patatine fritte* 1, 2, 3 (8, 11, 13 patatine fritte*)	€ 14,00
BRASATO DI MANZO (Cappello del Prete) AL NEBBIOLO servito con polenta di storo grigliata 1, 2, 12	€ 15,00
FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA con zucchine e melanzane grigliate, pomodorini al forno	€ 11,00
FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA E PANCETTA CROCCANTE con patate arrosto	€ 11,00
BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA con patate arrosto	€ 13,00
TAGLIATA TOSCANA ALLA GRIGLIA (200 gr) di manzo con patate arrosto e salsa BBQ 12, 13	€ 15,00
GRIGLIATA MISTA con manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno	€ 17,00
SALMONE ALLA GRIGLIA con patate lesse, prezzemolo e salsa Tartara in accompagnamento 5	€ 16,00

Il Tagliere Emiliano

CON GNOCCO FRITTO € 13,50

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



Burger all'Italiana

IL PANE LO FACCIAMO NOI

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

Piatti Freddi ed Insalate

PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno 2	€ 11,00
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE cotto al forno con patate arrosto 12	€ 12,00
INSALATA IMPERIALE Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape 1, 2, 3, 13	€ 11,00
INSALATA AL SALMONE Insalata mista, pomodorini, patate lesse al prezzemolo, salmone cotto al vapore, salsa Tartara 3, 5, 7	€ 13,00

Contorni

CESTINO DI 5 PEZZI DI GNOCCO FRITTO EMILIANO 1, 8	€ 3,00
CESTINO DI PATATINE FRITTE* accompagnate da salsa Barbecue 8, 11, 13	€ 4,50
PATATE AL FORNO con rosmarino e aglio	€ 4,50
PURÈ DI PATATE con burro e Parmigiano 2	€ 5,00
MINI FANTASIA DI VERDURE insalata mista, rucola, carote	€ 4,50
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 2, 3	€ 6,00
AFFOGATO AL CAFFÈ 1, 2, 3	€ 5,00
PANNA COTTA CON CARMELLO O CIOCCOLATO 2, 5, 7	€ 5,00
TENERINA CON PANNA MONTATA 1, 2, 3, 7	€ 5,50
IL NOSTRO TIRAMISÙ preparato ogni giorno 1, 2, 3, 7	€ 6,00
CHEESECAKE al caramello o al cioccolato 1, 2, 5, 7	€ 6,00



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza

dal 2006



INVERNO 2022/2023

Pizze

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 7,00
REGINA MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 7,50
BUFALINA pomodoro S. Marzano, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 9,00

LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

MARINARA pomodoro S. Marzano, aglio, origano, basilico 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
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati 1, 2	€ 8,00
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 caramellata, basilico 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
DIAVOLA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, Nduja di Spilinga, Parmigiano Reggiano 30 mesi 1, 2	€ 8,50
CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 9,00
LANGHIRANO pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte 1, 2	€ 9,00
PORCINI mozzarella Fiordilatte, funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 10,00
MADE IN ITALY pomodoro S. Marzano, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico 1, 2	€ 10,50

Bevande

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

	Calice	Bottiglia
ROSSI		
GUTTURNIO BRIOSO	€ 3,50	€ 16,00
CAESAR AUGUSTUS Cantina Valtidone		
SANGIOVESE DOC Lungarotti	€ 3,00	€ 13,50
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 BRUT DOC Az. La Delizia	€ 4,00	€ 20,00

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.