



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>	€ 7,00
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
TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO Tagliatelle Rummo con ragù all'Emiliana di 5 ore e Parmigiano Reggiano 27 mesi <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 9,00
TAGLIATELLE 'CUCINA DI CAMPAGNA' Tagliatelle Rummo con salsiccia, funghi Porcini e Parmigiano Reggiano 27 mesi <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA con briciole di prosciutto crudo croccante <i>2, 12</i>	€ 9,00
RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO E ROBIOLINA LODIGIANA <i>2, 5, 12</i>	€ 12,00
TORTELLONI* DI ZUCCA al burro, salvia, Parmigiano Reggiano 27 mesi e briciole di amaretto <i>1, 2, 3, 7</i>	€ 9,80

PIATTI DELLA FESTA

Solo al Sabato, Domenica e Festivi

LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ ALL'EMILIANA di 5 ore E PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 9,80
POLPETTE AL SUGO CON PURÈ <i>1, 2, 3, 7, 12</i>	€ 12,80

- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA con pomodoro San Marzano e mozzarella <i>1, 2, 3</i>	€ 9,00
GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA E PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI <i>1, 2, 3</i>	€ 9,00

Piatti Freddi ed Insalate

PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno <i>2</i>	€ 12,00
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON PATATE AL FORNO <i>12</i>	€ 12,00
INSALATA SORRENTO Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo <i>2, 3, 5</i>	€ 10,50
INSALATA IMPERIALE Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape <i>1, 2, 3, 13</i>	€ 11,00
INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE Insalata mista, roast-beef, arancia, finocchi al velo, olive Riviera, gherigli di noci <i>7</i>	€ 12,00
INSALATA AL SALMONE Insalata mista, pomodorini, patate lesse al prezzemolo, salmone cotto al vapore, salsa tartara <i>3, 5, 7</i>	€ 15,00

Il Tagliere Emiliano

CON GNOCCO FRITTO € 13,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina dop, Parmigiano Reggiano "Gennari" 27 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>	€ 14,00
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
POLLO AL CURRY DI MADRAS SU UN LETTO DI RISO VENERE E VERDURE CROCCANTI <i>1, 2, 13</i>	€ 12,50
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 <i>12, 13</i>	€ 15,50
GRIGLIATA MISTA con manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno	€ 16,50
SALMONE ALLA GRIGLIA con patate lesse al prezzemolo, olio extravergine di oliva e salsa tartara <i>5</i>	€ 15,50

Burger all'Italiana

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>	€ 12,00
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>	€ 13,00

Contorni

CESTINO DI 5 PEZZI DI GNOCCO FRITTO EMILIANO <i>1, 8</i>	€ 4,00
CESTINO DI PATATINE FRITTE* accompagnate da salsa Barbecue <i>8, 11, 13</i>	€ 5,00
PATATE AL FORNO con rosmarino e aglio	€ 4,50
PURÈ DI PATATE con Parmigiano Reggiano 27 mesi <i>2</i>	€ 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

SORBETTO AL LIMONE <i>1, 2, 3, 7, 11</i>	€ 3,50
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
TENERINA FERRARESE CON PANNA MONTATA <i>1, 2, 3, 7</i>	€ 6,00
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



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	€ 6,50
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	€ 8,00
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
TONINO pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea, 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 27 mesi 1, 2	€ 8,50
CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 9,50
LANGHIRANO pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte 1, 2	€ 9,50
MARCHIGIANA provola, porchetta Marchigiana, patate al rosmarino, pomodorini confit 1, 2	€ 9,50
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

SCHIACCIATA BIANCA olio, rosmarino, origano 1	€ 4,00
SCHIACCIATA BIANCA con prosciutto crudo Tanara di Langhirano 1	€ 7,50

Prosciutto crudo Tanara a richiesta in aggiunta + € 2,50 / Ogni altra richiesta + € 1,50

Bevande

ACQUA OLIGOMINERALE S. BERNARDO NATURALE / FRIZZANTE 50 cl (in bottiglia di vetro)	€ 2,00
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	€ 3,50
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl 4,8°	1	€ 6,00
BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA		
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl	1	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA 33 cl 7,2°	1	€ 6,00

Vini

ROSSI		
GUTTURNIO BRIOSO	Calice	€ 3,80
CAESAR AUGUSTUS Cantina Valtidone	Bottiglia	€ 16,00
SANGIOVESE DOC Lungarotti	€ 3,80	€ 16,00
NERO D'AVOLA Tenuta Sallier de la Tour	€ 3,80	€ 16,00
BIANCHI E BOLLICINE		
FALANGHINA IGT San Salvatore 19.88	€ 4,00	€ 20,00
GRILLO DOC Conte Tasca d'Almerita	€ 3,80	€ 16,00
PROSECCO NAONIS DOC EXTRA DRY 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	-	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG tazza grande	-	€ 2,50
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°)	-	€ 5,00

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIÒÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.
 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).
 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.
 - FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIU (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.
 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
 - 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 AIUTARTI.