



# CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza  
dal 2006



## Primi Piatti

<b>FUSILLI AL POMODORO E PECORINO</b> Fusilli Rummo con pomodori datterino, basilico e Pecorino Romano 1, 2	€ 7,50
<b>L'AMATRICIANA</b> con Spaghettoni Felicetti, pomodoro, guanciale e Pecorino Romano 1, 2	€ 9,00
<b>LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE</b> con mezze maniche "Bio" Felicetti 1, 2	€ 9,00
<b>LA CARBONARA</b> con mezze maniche "Bio" Felicetti, guanciale e Pecorino Romano 1, 2, 3	€ 9,00
<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO</b> Tagliatelle Rummo con ragù all'Emiliana di 5 ore e Parmigiano Reggiano 27 mesi 1, 2, 3, 12	€ 9,00
<b>PASTA ALLA NORMA</b> Mezze maniche Rummo, sugo di pomodorini, melanzane, Pecorino Romano e basilico 1, 2	€ 9,00
<b>PASTA E SARDE* ALLA SICILIANA</b> con capperi, uvetta, finocchietto e muddica di pane 1, 3, 5	€ 9,50
<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> con briciole di prosciutto crudo croccante 2, 12	€ 9,00
<b>RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO E ROBIOLINA LODIGIANA</b> 2, 5, 12	€ 12,00

PIATTO VEGETARIANO

<b>INSALATA DI FARRO</b> con zucchine, melanzane, olive taggiasche, pomodorini al forno, capperi, formaggio primo sale e basilico 1, 2, 12	€ 9,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -

<b>GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA</b> con pomodoro San Marzano e mozzarella 1, 2, 3	€ 9,00
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------

## Piatti Freddi ed Insalate

<b>VEGETARIANO</b> misto di verdure fresche di stagione e provola affumicata alla griglia 1, 2, 12	€ 10,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO</b> con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno 2	€ 12,00
<b>BRESAOLA PUNTA D'ANCA CON RICOTTINA FRESCA, POMODORINI AL FORNO E BASILICO</b> 2	€ 12,00
<b>SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON PATATE AL FORNO E SALSA TARTARA</b> 12	€ 12,00
<b>INSALATA SORRENTO</b> Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo 2, 3, 5	€ 10,50
<b>INSALATA IMPERIALE</b> Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape 1, 2, 3, 13	€ 11,50
<b>INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE</b> Insalata mista, roast-beef, arancia, finocchi al velo, olive Riviera, gherigli di noci 7	€ 12,00
<b>VITELLO TONNATO</b> Fesa di vitello con la sua salsa tonnata 3, 5, 8, 12, 13	€ 12,50
<b>INSALATA AL SALMONE</b> Insalata mista, pomodorini, patate lesse al prezzemolo, salmone cotto al vapore, salsa tartara 3, 5, 7	€ 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

<b>LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr)</b> con rucola e pomodorini o patatine fritte* 1, 2, 3 (8, 11, 13 patatine fritte*)	€ 14,00
<b>FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> con zucchine e melanzane grigliate, pomodorini al forno	€ 11,00
<b>FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA E PANCETTA CROCCANTE</b> con patate arrosto	€ 11,50
<b>BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA</b> con patate arrosto	€ 13,00
<b>TAGLIATA TOSCANA ALLA GRIGLIA</b> (200 gr) di manzo con patate arrosto e salsa BBQ 12, 13	€ 15,50
<b>GRIGLIATA MISTA</b> con manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno	€ 16,50
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> con patate lesse al prezzemolo, olio extravergine di oliva e salsa tartara 5	€ 16,00

<b>FESA DI POLLO AL CURRY DI MADRAS CON RISO VENERE E VERDURE CROCCANTI</b> 1, 2, 13	€ 12,50
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Burger all'Italiana

... E IL PANE LO FACCIAMO NOI

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

## Contorni

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

## Dolci e Frutta

<b>SORBETTO AL LIMONE</b> 1, 2, 3, 7, 11	€ 3,50
<b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</b>	€ 4,50
<b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO</b> 2, 3	€ 6,00
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> 1, 2, 3	€ 5,00
<b>IL NOSTRO TIRAMISÙ</b> preparato ogni giorno 1, 2, 3, 7	€ 6,00
<b>CHEESECAKE ESTIVA</b> alle fragole o al cioccolato 1, 2, 5, 7	€ 6,50



# CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza

dal 2006



ESTATE 2024

## Pizze

### LE NOSTRE MARGHERITE

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

### LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

<b>MARINARA</b> pomodoro S. Marzano, aglio, origano, basilico 1	€ 6,50
<b>SICILIANA</b> pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano, basilico 1, 5	€ 7,00
<b>NAPOLETANA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, acciughe, origano 1, 2, 5	€ 7,50
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto 1, 2	€ 7,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati 1, 2	€ 8,00
<b>AMERICANA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, wurstel, patatine fritte* 1, 2, 8, 11	€ 8,00
<b>PARMIGIANA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, basilico 1, 2, 3, 11	€ 8,00
<b>TONINO</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico 1, 2, 5	€ 8,00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, brie, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 8,50
<b>MALIZIA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) 1, 2	€ 8,50
<b>DIAVOLA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja di Spilinga, Parmigiano Reggiano 27 mesi 1, 2	€ 8,50
<b>CAMPAGNOLA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini al forno, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 9,00
<b>AMATRICIANA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, Guanciale, Pecorino Romano 1, 2	€ 9,00
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 9,50
<b>LANGHIRANO</b> pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte 1, 2	€ 9,50
<b>FIORITA</b> fiori di zucca, mozzarella Fiordilatte, acciughe, pomodorini al forno, zucchine grigliate 1, 2, 5	€ 10,00
<b>PORCINI</b> mozzarella Fiordilatte, funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 10,00
<b>MADE IN ITALY</b> pomodoro S. Marzano, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico 1, 2	€ 10,50

<b>SCHIACCIATA BIANCA</b> olio, rosmarino, origano 1	€ 4,00
<b>SCHIACCIATA BIANCA</b> con prosciutto crudo Tanara di Langhirano 1	€ 7,50
<b>SCHIACCIATA BIANCA</b> con bresaola IGP, mozzarella Fiordilatte, pomodorini e rucola 1	€ 10,00

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

## Bevande

<b>ACQUA OLIGOMINERALE S. BERNARDO</b> NATURALE / FRIZZANTE 50 cl (in bottiglia di vetro)	€ 2,00
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### BIBITE

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

## Birre Italiane



ALLERGENI

### BIRRE ALLA SPINA

<b>MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl</b> 4,8°	1	€ 3,50
<b>MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl</b> 4,8°	1	€ 6,00

### BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

<b>ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl</b>	1	€ 5,50
<b>MORETTI LA ROSSA 33 cl</b> 7,2°	1	€ 6,00

## Vini

### ROSSI

	Calice	Bottiglia
<b>GUTTURNIO BRIOSO</b>	€ 3,80	€ 16,00
<b>CAESAR AUGUSTUS</b> Cantina Valtidone		
<b>SANGIOVESE DOC</b> Lungarotti	€ 3,80	€ 16,00
<b>NERO D'AVOLA</b> Tenuta Sallier de la Tour	€ 3,80	€ 16,00

### BIANCHI E BOLLICINE

<b>FALANGHINA IGP</b> San Salvatore 1988	€ 4,00	€ 20,00
<b>GRILLO DOC</b> Conte Tasca d'Almerita	€ 3,80	€ 16,00
<b>PROSECCO NAONIS DOC</b> EXTRA DRY o BRUT Az. La Delizia	€ 4,00	€ 20,00

## Caffetteria

ALLERGENI

<b>CAFFÈ ESPRESSO</b> Musetti	-	€ 1,50
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	-	€ 1,50
<b>CAFFÈ D'ORZO</b> tazza piccola	1	€ 1,50
<b>CAFFÈ D'ORZO</b> tazza grande	1	€ 2,00
<b>CAFFÈ GINSENG</b> tazza piccola	-	€ 2,00
<b>CAFFÈ GINSENG</b> tazza grande	-	€ 2,50
<b>CAFFÈ CORRETTO</b> con Grappa o Sambuca o Brandy	-	€ 2,50
<b>AMARI</b> Montenegro, Sambuca Molinari, Limoncello di Capri, Braulio, Averna, Fernet Branca (da 16° a 23°)	-	€ 4,00
<b>GRAPPE</b> Moscato, Nonino (da 41° a 42°)	-	€ 5,00

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.

### 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.

\* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE • IL PANE VIENE LAVORATO CON PRODOTTO FRESCO E SUCCESSIVAMENTE ABBATTUTO A -20° • IL NOSTRO SERVIZIO AL TAVOLO È DI 1,50 EURO