



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza
dal 2006



Primi Piatti

FUSILLI AL DOPPIO POMODORO E PARMIGIANO Fusilli Rummo con sugo di pomodoro pelato e ciliegino al forno, Parmigiano Reggiano 24 mesi 1, 2	€ 7,50
L'AMATRICIANA con Spaghettoni Felicetti, pomodoro, guanciale e Pecorino Romano 1, 2	€ 9,00
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
TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO Tagliatelle Rummo con ragù all'Emiliana di 5 ore e Parmigiano Reggiano 24 mesi 1, 2, 3, 12	€ 9,00
TAGLIATELLE 'CUCINA DI CAMPAGNA' Tagliatelle Rummo con salsiccia, funghi Porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi 1, 2, 3, 12	€ 10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA E BRICIOLE DI PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE 2, 12	€ 9,00
RISOTTO TALEGGIO DOP, PERE E NOCI 2, 7, 12	€ 9,80
TORTELLONI* DI ZUCCA al burro, salvia, Parmigiano Reggiano 24 mesi e briciole di amaretto 1, 2, 3, 7	€ 10,00

PIATTI DELLA FESTA Solo al Sabato, Domenica e Festivi

LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ ALL'EMILIANA di 5 ore E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 1, 2, 3, 12	€ 10,00
'MARUBINI' IN BRODO (del pastificio Fioni) CON PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 1, 2, 3, 7, 12	€ 11,80
BRASATO CON POLENTA 1, 2, 12	€ 15,00

- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA doppio pomodoro e mozzarella 1, 2, 3	€ 9,00
GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA 1, 2, 3	€ 9,50

Piatti Freddi ed Insalate

VEGETARIANO misto di verdure fresche di stagione e provola affumicata alla griglia 1, 2, 12	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno 2	€ 12,00
INSALATA SORRENTO Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo 2, 3, 5	€ 10,50
INSALATA IMPERIALE Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini, vinaigrette alla senape 1, 2, 3, 13	€ 11,50
INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE Insalata mista, roast-beef, arancia, finocchi al velo, olive Riviera, gherigli di noci 7	€ 12,00
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON PATATE AL FORNO E SALSA TARTARA 12	€ 12,00
INSALATA AL SALMONE Insalata mista, pomodorini, patate lesse al prezzemolo, salmone cotto al vapore, salsa tartara 3, 5, 7	€ 14,80

Il Tagliere Emiliano

CON GNOCCO FRITTO € 13,80

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Nostrano, coppa Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano "Gennari" 24 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* 1, 2, 3 (8, 11, 13 patatine fritte*)	€ 14,30
FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA con zucchine e melanzane grigliate, pomodorini al forno	€ 11,50
FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA E PANCETTA CROCCANTE con patate arrosto	€ 11,50
BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA con patate arrosto	€ 13,00
TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA (200 gr) di manzo con patate arrosto e salsa BBQ 12, 13	€ 15,80
GRIGLIATA MISTA con manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno	€ 16,80
MODENESE manzo Black Angus, Parmigiano Reggiano 24 mesi, verdure croccanti e riduzione di aceto Balsamico 2, 12	€ 13,00
SALMONE ALLA GRIGLIA con patate lesse al prezzemolo, olio extravergine di oliva e salsa tartara 5	€ 15,80
FESA DI POLLO AL CURRY DI MADRAS CON RISO VENERE E VERDURE CROCCANTI 1, 2, 13	€ 12,50

Burger all'Italiana

... E 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	€ 12,50
COMPLETO Manzo di carne fresca (180 gr), lattuga, pomodoro, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa BBQ 1, 2, 3, 8, 10, 11, 13	€ 13,50

Contorni

CESTINO DI 5 PEZZI DI GNOCCO FRITTO EMILIANO 1, 8	€ 4,00
CESTINO DI PATATINE FRITTE* accompagnate da salsa Barbecue 8, 11, 13	€ 5,00
PATATE AL FORNO con rosmarino e aglio	€ 4,50
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 1, 2, 3, 7, 11	€ 3,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 4,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO 2, 3	€ 6,00
AFFOGATO AL CAFFÈ 1, 2, 3	€ 5,00
TENERINA FERRARESE CON PANNA MONTATA 1, 2, 3, 7	€ 6,00
IL NOSTRO TIRAMISÙ preparato ogni giorno 1, 2, 3, 7	€ 6,00
CHEESECAKE alle fragole o al cioccolato 1, 2, 5, 7	€ 6,50



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza

dal 2006



INVERNO 2024/2025

Pizze

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 7,30
REGINA MARGHERITA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 7,80
BUFALINA pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O., origano 1, 2	€ 9,00

LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

MARINARA pomodoro, aglio, origano, basilico 1	€ 6,50
SICILIANA pomodoro, olive Riviera, capperi, acciughe, origano, basilico 1, 5	€ 7,50
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, acciughe, origano 1, 2, 5	€ 7,50
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto 1, 2	€ 7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati 1, 2	€ 8,00
AMERICANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, wurstel, patatine fritte* 1, 2, 8, 11	€ 8,00
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, basilico 1, 2, 3, 11	€ 8,00
TONINO pomodoro, mozzarella Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico 1, 2, 5	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, brie, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 8,50
MALIZIA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) 1, 2	€ 8,50
DIAVOLA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja di Spilinga, Parmigiano Reggiano 24 mesi 1, 2	€ 8,50
SPECK E TALEGGIO mozzarella Fiordilatte, taleggio, speck 1, 2	€ 9,00
CAMPAGNOLA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini al forno, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 9,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 9,80
LANGHIRANO pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte 1, 2	€ 9,80
PORCINI mozzarella Fiordilatte, funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 10,80
PORCINI E SALSICCIA mozzarella Fiordilatte, funghi Porcini trifolati, salsiccia, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 10,80
MADE IN ITALY pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico 1, 2	€ 10,80

SCHIACCIATA BIANCA olio, rosmarino, origano 1	€ 4,00
SCHIACCIATA BIANCA con prosciutto crudo Tanara di Langhirano 1	€ 7,80

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	€ 3,40
COCA ZERO in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,40
FANTA in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,40
SPRITE in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,40
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 cl	€ 3,40

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

	Calice	Quartino	Bottiglia
GUTTURNIO BRIOSO	€ 3,80	€ 6,00	€ 16,00
CAESAR AUGUSTUS Cantina Valtidone			
SANGIOVESE UMBRO IGT Lungarotti	€ 3,50	€ 6,00	€ 16,00
NERO D'AVOLA DOC Tenuta Sallier de la Tour	€ 3,50	€ 6,00	€ 16,00

BIANCHI e BOLLICINE

	Calice	Quartino	Bottiglia
FALANGHINA IGP San Salvatore 1988	€ 4,00		€ 20,00
GRILLO DOC Conte Tasca d'Almerita	€ 3,50	€ 6,00	€ 16,00
PROSECCO NAONIS DOC BRUT 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

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