



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 di Gennari <i>1, 2</i>	€ 7,80
L'AMATRICIANA con Spaghettoni Felicetti, pomodoro, guanciale e Pecorino Romano <i>1, 2</i>	€ 9,50
LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE con mezze maniche "Bio" Felicetti <i>1, 2</i>	€ 9,50
LA CARBONARA con mezze maniche "Bio" Felicetti, tuorlo d'uovo, guanciale e Pecorino Romano <i>1, 2, 3</i>	€ 10,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO Tagliatelle con ragù all'Emiliana e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 9,50
TAGLIATELLE 'CUCINA DI CAMPAGNA' Tagliatelle Rummo con salsiccia, funghi Porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA E BRICIOLE DI PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE <i>2, 12</i>	€ 9,50
RISOTTO AL SALMONE LEGGERMENTE AFFUMICATO mantecato con Robiola <i>2, 5, 7, 14</i>	€ 11,50
TORTELLONI* DI ZUCCA al burro, salvia, Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari e briciole di amaretto <i>1, 2, 3, 7</i>	€ 10,00

PIATTI DELLA FESTA

Solo al Sabato, Domenica e Festivi

LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DI GENNARI <i>1, 2, 3, 12</i>	€ 10,00
'MARUBINI' IN BRODO (del pastificio Fioni) CON PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI <i>1, 2, 3, 7, 12</i>	€ 12,50
BRASATO CON POLENTA TARAGNA <i>1, 2, 12</i>	€ 15,00

- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -

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

Piatti Freddi ed Insalate

IL VEGETARIANO misto di verdure di stagione grigliate e scamorza affumicata alla griglia <i>1, 2, 12</i>	€ 10,50
PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno <i>2, 7</i>	€ 12,00
INSALATA SORRENTO Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo <i>2, 3, 5</i>	€ 11,00
INSALATA IMPERIALE Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari, crostini, vinaigrette alla senape <i>1, 2, 3, 13</i>	€ 12,00
INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE Insalata mista, roast-beef, arancia, finocchi al velo, olive Riviera <i>7, 13</i>	€ 12,50
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE con patate al forno e salsa tartara <i>3, 7, 12, 13, 14</i>	€ 12,50
SALMONE IN INSALATA salmone fresco cotto al vapore con patate lesse, olio E.V.O., prezzemolo, e salsa tartara <i>3, 5, 7, 13, 14</i>	€ 15,00

Il Tagliere Emiliano

CON GNOCCO FRITTO € 14,00

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, salame Piacentino, coppa Piacentina DOP Grossetti, Parmigiano Reggiano "Gennari" 24 mesi di Gennari 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>	€ 14,50
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	€ 14,00
TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA con patate arrosto e salsa BBQ <i>12, 13</i>	€ 16,50
GRIGLIATA MISTA con manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno	€ 18,00
MODENESE manzo Black Angus, Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari, verdure croccanti e riduzione di aceto Balsamico <i>2, 12</i>	€ 15,00
SALMONE ALLA GRIGLIA con insalata misticanza, pomodorini, olio extravergine di oliva e salsa tartara <i>3, 5, 7, 13, 14</i>	€ 16,00

POLLO AL CURRY DI MADRAS CON RISO VENERE E VERDURE CROCCANTI <i>1, 2, 13</i>	€ 13,00
--	---------

Burger all'Italiana

... E 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>	€ 12,80
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>	€ 13,80

Contorni

CESTINO DI 5 PEZZI DI GNOCCO FRITTO EMILIANO <i>1, 8</i>	€ 4,00
POLENTA TARAGNA E GORGONZOLA DOP <i>1, 2, 7</i>	€ 5,00
CESTINO DI PATATINE FRITTE* accompagnate da salsa Barbecue <i>8, 11, 13</i>	€ 5,00
PATATE AL FORNO con rosmarino e aglio	€ 4,50
MINI FANTASIA DI VERDURE insalata mista, rucola, carote	€ 4,50
PROFUMI DELL'ORTO melanzane e zucchine alla griglia, radicchio Chioggia, pomodorini, olio extravergine di oliva	€ 6,50

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>	€ 6,50



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza
dal 2006



INVERNO 2025/2026

Pizze

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA	pomodoro, mozzarella Fiordilatte, basilico, olio E.V.O., origano	€ 7,50
1, 2		
REGINA MARGHERITA	pomodoro, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O., origano	€ 7,80
1, 2		
BUFALINA	pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O., origano	€ 9,50
1, 2		

LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

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

SCHIACCIATA BIANCA	olio, rosmarino, origano	€ 4,00
1		
SCHIACCIATA BIANCA	con prosciutto crudo Tanara di Langhirano	€ 8,00
1		

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

Bevande

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

BIBITE

COCA COLA	in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,30
COCA ZERO	in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,30
FANTA	in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,30
SPRITE	in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,30
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA	33 cl	€ 3,30

Birre Italiane



ALLERGENI

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl	4,8°	1, 9	€ 3,50
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl	4,8°	1, 9	€ 6,00

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl	1,9	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA 33 cl 7,2°	1,9	€ 6,00

Vini

ROSSI

	Calice	Quartino	Bottiglia
GUTTURNIO BRIOSO	€ 3,80	€ 6,50	€ 18,00
CAESAR AUGUSTUS			
Cantina Valtidone			
SANGIOVESE UMBRO IGT	€ 3,50	€ 6,00	€ 16,00
Lungarotti			
NERO D'AVOLA DOC	€ 3,80	€ 6,50	€ 18,00
Tenuta Sallier de la Tour			

BIANCHI e BOLLICINE

	Calice	Quartino	Bottiglia
FALANGHINA IGP	€ 4,00		€ 20,00
San Salvatore 1988			
GRILLO DOC	€ 3,80	€ 6,50	€ 18,00
Conte Tasca d'Almerita			
PROSECCO VALDOBBIADENE DOC	€ 4,00		€ 20,00
BELSTAR EXTRABRUT			
Cantine Bisol			

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		-	€ 2,50
con Grappa o Sambuca o Brandy			
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