



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 1, 2	€ 7,80
L'AMATRICIANA con Spaghettoni Felicetti, pomodoro, guanciale e Pecorino Romano 1, 2	€ 9,50
LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE con mezze maniche "Bio" Felicetti 1, 2	€ 9,50
LA CARBONARA con mezze maniche "Bio" Felicetti, tuorlo d'uovo, guanciale e Pecorino Romano 1, 2, 3	€ 10,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ E PARMIGIANO Tagliatelle con ragù all'Emiliana e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari 1, 2, 3, 12	€ 9,80
RISOTTO ALLA PARMIGIANA E BRICIOLE DI PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE 2, 12, 14	€ 9,50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SALSICCIA 2, 12, 14	€ 11,50
TORTELLONI* RICOTTA E SPINACI al burro e salvia oppure al doppio pomodoro e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari 1, 2, 3, 7, 14	€ 10,00
- GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -	
GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA doppio pomodoro e mozzarella 1, 2, 3	€ 9,00

INSALATA DI FARRO E ORZO con zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno, pomodorini confit, capperi, olive della Riviera, feta Greca e basilico 1, 2, 7	€ 9,80
---	--------

Piatti Freddi ed Insalate

IL VEGETARIANO misto di verdure di stagione grigliate e scamorza affumicata alla griglia 1, 2, 12	€ 10,80
PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno e basilico 2, 7	€ 12,00
PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con burrata Gioia del Colle, pomodorini al forno e basilico 2, 7	€ 14,00
FRISELLONA PUGLIESE con burrata Gioia del Colle (125 gr), pomodori, acciughe, capperi, olive Riviera, olio extravergine di oliva e basilico 1, 2, 5	€ 13,00
INSALATA SORRENTO Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo 2, 3, 5	€ 11,00
INSALATA IMPERIALE Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano 24 mesi di Gennari, crostini, vinaigrette alla senape 1, 2, 3, 13	€ 12,00
INSALATA RICCA Insalata mista, pomodorini, giardiniera, prosciutto di Praga, uovo sodo, tonno, feta Greca 2, 3, 5, 12, 14	€ 12,50
INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE Insalata mista, roast-beef, arancia, carote al velo, olive Riviera 7, 13	€ 13,00
VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE con salsa tonnata e fiori di capperi 3, 5, 7	€ 13,80
SALMONE IN INSALATA salmone fresco cotto al vapore con patate lesse, olio E.V.O., prezzemolo, e salsa tartara 3, 5, 7, 13, 14	€ 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* 1, 2, 3 (8, 11, 13 patatine fritte*)	€ 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
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE con patate al forno e salsa tartara 3, 7, 12, 13, 14	€ 12,50
BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA con patate arrosto	€ 14,50
TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA con patate arrosto e salsa BBQ 12, 13	€ 17,00
GRIGLIATA MISTA con manzo, pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno, salsa BBQ 12, 13	€ 18,50
SALMONE ALLA GRIGLIA con insalata misticanza, pomodorini, olio extravergine di oliva e salsa tartara 3, 5, 7, 13, 14	€ 16,00
POLLO AL CURRY DI MADRAS CON RISO VENERE E VERDURE CROCCANTI (porri, peperoni, zucchine, carote) 1, 2, 12, 13	€ 13,50

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	€ 13,00
COMPLETO Manzo di carne fresca (180 gr), lattuga, pomodoro, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa BBQ 1, 2, 3, 8, 10, 11, 13	€ 14,50

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, radicchio Chioggia, pomodorini, basilico, olio extravergine di oliva	€ 6,50

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
IL NOSTRO TIRAMISÙ preparato ogni giorno 1, 2, 3, 7	€ 6,00
CHEESECAKE alle fragole o al cioccolato 1, 2, 5, 7	€ 6,80



CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza

dal 2006



ESTATE 2026

Pizze

LE NOSTRE MARGHERITE

REGINA MARGHERITA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O. 1, 2	€ 7,80
BURRATINA pomodoro, burrata di Gioia del Colle, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O. 1, 2	€ 10,00
BUFALINA pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O. 1, 2	€ 10,00

LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

MARINARA pomodoro, aglio, origano, basilico 1	€ 6,50
SICILIANA pomodoro, olive Riviera, capperi, acciughe, origano 1, 5	€ 7,80
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, acciughe, origano 1, 2, 5	€ 7,80
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto 1, 2	€ 7,80
AMERICANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, wurstel, patatine fritte* 1, 2, 8, 11	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati 1, 2	€ 8,50
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, basilico 1, 2, 3, 8, 11	€ 8,50
TONINO pomodoro, mozzarella Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico 1, 2, 5	€ 9,00
SALSICCIA E SCAMORZA con patate arrosto 1, 2	€ 9,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja di Spilinga, Parmigiano Reggiano 24 mesi 1, 2	€ 9,00
CAMPAGNOLA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini al forno, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 9,00
MALIZIA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) 1, 2	€ 9,50
QUATTRO FORMAGGI mozzarella Fiordilatte, gorgonzola dop, brie, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 9,50
SALSICCIA E FUNGHI mozzarella Fiordilatte, funghi trifolati, salsiccia, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 9,50
AMATRICIANA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, guanciale, petali di Pecorino Romano 1, 2	€ 10,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 10,00
LANGHIRANO pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte 1, 2	€ 10,00
INFERNALE pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja, gorgonzola dop, cipolla di Tropea 1, 2	€ 11,00
TERRAMIA pomodoro, burrata di Gioia del Colle, rucola, radicchio, pomodorini al forno, olio E.V.O. 1, 2	€ 11,50
MADE IN ITALY pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico 1, 2	€ 12,00
SCHIACCIATA BIANCA olio, rosmarino, origano 1	€ 4,00
SCHIACCIATA BIANCA con prosciutto crudo Tanara di Langhirano 1	€ 8,50

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	€ 3,50
COCA ZERO in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,50
FANTA in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,50
SPRITE in bottiglia di vetro, 33 cl	€ 3,50
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 cl	€ 3,50

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	€ 6,50	
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 Lungarotti	€ 3,80	€ 6,50	€ 18,00
NERO D'AVOLA DOC Tenuta Sallier de la Tour	€ 4,00	€ 7,00	€ 18,50
BIANCHI e BOLLICINE	Calice	Quartino	Bottiglia
FALANGHINA VERDITERRE DEL SANNIO DOC Feudi di San Gregorio	€ 4,50	€ 7,80	€ 22,00
GRILLO DOC Tenuta Sallier de la Tour	€ 4,00	€ 7,00	€ 18,50
PROSECCO VALDOBBIADENE DOC	€ 4,00		€ 20,00
BELSTAR BRUT 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	-	€ 2,50
CAFFÈ GINSENG tazza grande	-	€ 3,00
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°)	-	€ 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, CIÒÈ: 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 1,80 EURO