



# CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza  
dal 2006



## Primi Piatti

|                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>FUSILLI AL DOPPIO POMODORO</b><br>Fusilli Rummo con sugo di pomodoro pelato e ciliegino al forno<br><i>1, 2</i>                   | € 7,80  |
| <b>L'AMATRICIANA</b><br>con Spaghettoni Felicetti, pomodoro, guanciale e Pecorino Romano<br><i>1, 2</i>                              | € 9,50  |
| <b>LA CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE</b><br>con mezze maniche "Bio" Felicetti<br><i>1, 2</i>                                   | € 9,50  |
| <b>LA CARBONARA</b><br>con mezze maniche "Bio" Felicetti, tuorlo d'uovo, guanciale e Pecorino Romano<br><i>1, 2, 3</i>               | € 10,00 |
| <b>TAGLIATELLE AL RAGÙ EMILIANO</b><br>Tagliatelle con ragù all'Emiliana e Grana Padano DOP<br><i>1, 2, 3, 12</i>                    | € 10,00 |
| <b>TAGLIATELLE 'CUCINA DI CAMPAGNA'</b><br>Tagliatelle Rummo con salsiccia, funghi Porcini* e Grana Padano DOP<br><i>1, 2, 3, 12</i> | € 11,00 |
| <b>RISOTTO CON GRANA PADANO DOP E GRANELLA DI PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO</b><br><i>2, 12, 14</i>                                 | € 9,50  |
| <b>RISOTTO ALLA MONZESE CON ZAFFERANO E SALSICCIA</b><br><i>2, 12, 14</i>                                                            | € 11,50 |
| <b>TORTELLONI* DI ZUCCA</b><br>al burro, salvia, Grana Padano DOP e briciole di amaretto<br><i>1, 2, 3, 7</i>                        | € 10,50 |

### PIATTI DELLA FESTA

*Solo al Sabato, Domenica e Festivi*

|                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ ALL'EMILIANA E GRANA PADANO DOP</b><br><i>1, 2, 3, 12</i> | € 10,00 |
| <b>BRASATO CON POLENTA TARAGNA</b><br><i>1, 2, 12</i>                                  | € 17,00 |

### - GLI GNOCCHI LI FACCIAMO NOI -

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

## Piatti Freddi ed Insalate

|                                                                                                                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>IL VEGETARIANO</b><br>misto di verdure di stagione grigliate e tomino grigliato<br><i>1, 2, 12</i>                                                                                        | € 10,80 |
| <b>PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO</b><br>con mozzarella Fiordilatte, pomodorini e basilico<br><i>2, 7</i>                                                                             | € 12,00 |
| <b>INSALATA SORRENTO</b><br>Insalata mista, pomodorini, tonno, mozzarella, uovo sodo<br><i>2, 3, 5</i>                                                                                       | € 11,50 |
| <b>INSALATA IMPERIALE</b><br>Insalata mista, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Grana Padano DOP <i>oltre 20 mesi</i> , crostini, vinaigrette alla senape<br><i>1, 2, 3, 13</i> | € 12,00 |
| <b>INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE</b><br>Insalata mista, roast-beef, arancia, carote al velo, olive Riviera<br><i>7, 13</i>                                                              | € 13,00 |
| <b>SALMONE IN INSALATA</b><br>salmone fresco cotto al vapore con patate lesse, olio E.V.O., prezzemolo, e salsa tartara<br><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, Grana Padano DOP *oltre 20 mesi* e giardiniera di verdure in agrodolce  
*1, 2, 8, 11, 12*



## Secondi Piatti

|                                                                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr)</b><br>con rucola e pomodorini o patatine fritte*<br><i>1, 2, 3 (8, 11, 13 patatine fritte*)</i> | € 14,50 |
| <b>FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA</b><br>con zucchine e melanzane grigliate, pomodorini al forno                                                   | € 11,50 |
| <b>FESA DI POLLO ALLA GRIGLIA E PANCETTA CROCCANTE</b><br>con patate arrosto                                                                   | € 11,50 |
| <b>SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE</b><br>con patate al forno e salsa tartara<br><i>3, 7, 12, 13, 14</i>                                        | € 12,50 |
| <b>BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA</b><br>con patate arrosto                                                                         | € 14,50 |
| <b>TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA</b><br>con patate arrosto e salsa BBQ<br><i>12, 13</i>                                           | € 17,50 |
| <b>GRIGLIATA MISTA</b><br>con manzo, pollo, pancetta croccante, salamella, patate al forno, salsa BBQ<br><i>12, 13</i>                         | € 18,50 |
| <b>ARROSTO DI VITELLO CON PATATE LESSE SCHIACCIATE, OLIO EVO E PREZZEMOLO</b><br><i>1, 11, 12</i>                                              | € 14,50 |
| <b>REALE DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE</b><br>cotto a bassa temperatura<br><i>1, 2, 12, 14</i>                                          | € 18,00 |
| <b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b><br>con insalata misticanza, pomodorini, olio extravergine di oliva e salsa tartara<br><i>3, 5, 7, 13, 14</i>       | € 16,00 |

## Burger all'Italiana

... E IL PANE LO FACCIAMO NOI

|                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CLASSICO</b><br>Manzo di carne fresca (180 gr), lattuga, pomodoro, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa BBQ<br><i>1, 2, 3, 8, 10, 11, 13</i>                  | € 13,50 |
| <b>COMPLETO</b><br>Manzo di carne fresca (180 gr), lattuga, pomodoro, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa BBQ<br><i>1, 2, 3, 8, 10, 11, 13</i> | € 14,50 |

## Contorni

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

## Dolci e Frutta

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SORBETTO AL LIMONE</b><br><i>1, 2, 3, 7, 11</i>                      | € 3,80 |
| <b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</b>                                       | € 5,00 |
| <b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO</b><br><i>2, 3</i>             | € 6,50 |
| <b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b><br><i>1, 2, 3</i>                              | € 5,00 |
| <b>TENERINA FERRARESE CON PANNA MONTATA</b><br><i>1, 2, 3, 7</i>        | € 6,00 |
| <b>IL NOSTRO TIRAMISÙ</b><br>preparato ogni giorno<br><i>1, 2, 3, 7</i> | € 6,00 |
| <b>CHEESECAKE</b><br>alle fragole o al cioccolato<br><i>1, 2, 5, 7</i>  | € 6,50 |



# CUCINA DI CAMPAGNA

Cucina della Tradizione con Pizza  
dal 2006



INVERNO 2025/2027

## Pizze

### LE NOSTRE MARGHERITE

|                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, basilico<br><small>1, 2</small>                                                        | € 7,80  |
| <b>REGINA MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano, pomodorini al forno, basilico, olio E.V.O.<br><small>1, 2</small> | € 9,00  |
| <b>BUFALINA</b> pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O., origano<br><small>1, 2</small>                                      | € 10,50 |

### LE NOSTRE PIZZE FANTASIA

|                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ALICE</b> pomodoro, aglio, origano, alici ( <i>all'uscita dal forno</i> )<br><small>1, 5</small>                                  | € 7,00  |
| <b>NAPOLETANA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, acciughe, origano<br><small>1, 2, 5</small>                                      | € 8,00  |
| <b>PROSCIUTTO COTTO</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto<br><small>1, 2</small>                                    | € 8,00  |
| <b>AMERICANA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, wurstel, patatine fritte*<br><small>1, 2, 8, 11</small>                           | € 8,50  |
| <b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati<br><small>1, 2</small>               | € 8,50  |
| <b>PARMIGIANA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano, basilico<br><small>1, 2, 3, 8, 11</small>        | € 9,00  |
| <b>SALSICCIA E SCAMORZA AFFUMICATA</b> con patate arrosto<br><small>1, 2</small>                                                     | € 9,00  |
| <b>CAMPAGNOLA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini al forno, Grana Padano<br><small>1, 2</small>    | € 9,00  |
| <b>TONINO</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea, prezzemolo<br><small>1, 2, 5</small>                 | € 9,50  |
| <b>DIAVOLA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja di Spilinga, Grana Padano<br><small>1, 2</small>            | € 9,50  |
| <b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive<br><small>1, 2</small>      | € 10,00 |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b> mozzarella Fiordilatte, gorgonzola dop, scamorza affumicata, Grana Padano<br><small>1, 2</small>             | € 10,50 |
| <b>LANGHIRANO</b> pizza bianca con prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mozzarella Fiordilatte<br><small>1, 2</small>              | € 10,50 |
| <b>PORCINI</b> mozzarella Fiordilatte, funghi Porcini trifolati, prezzemolo<br><small>1, 2</small>                                   | € 11,00 |
| <b>INFERNALE</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salame piccante, 'Nduja, gorgonzola dop, cipolla di Tropea<br><small>1, 2</small> | € 11,00 |
| <b>MALIZIA</b> pomodoro, mozzarella Fiordilatte, tomino, speck Trentino ( <i>all'uscita dal forno</i> )<br><small>1, 2</small>       | € 11,50 |
| <b>PORCINI E SALSICCIA</b> mozzarella Fiordilatte, funghi Porcini trifolati, salsiccia<br><small>1, 2</small>                        | € 11,50 |
| <b>MADE IN ITALY</b> pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico<br><small>1, 2</small>          | € 12,00 |

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SCHIACCIATA BIANCA</b> olio, rosmarino, origano<br><small>1</small>                  | € 4,00 |
| <b>SCHIACCIATA BIANCA</b> con prosciutto crudo Tanara di Langhirano<br><small>1</small> | € 8,50 |

Prosciutto crudo Tanara, funghi Porcini, mozzarella di Bufala a richiesta in aggiunta +€ 2,50 / Ogni altra richiesta + € 1,50

## Bevande

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

### BIBITE

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| <b>COCA COLA</b> in bottiglia di vetro, 33 cl | € 3,50 |
| <b>COCA ZERO</b> in bottiglia di vetro, 33 cl | € 3,50 |
| <b>FANTA</b> in bottiglia di vetro, 33 cl     | € 3,50 |
| <b>SPRITE</b> in bottiglia di vetro, 33 cl    | € 3,50 |
| <b>THÈ FREDDO LIMONE / PESCA</b> 33 cl        | € 3,50 |

## Birre Italiane



ALLERGENI

### BIRRE ALLA SPINA

|                                       |      |        |
|---------------------------------------|------|--------|
| <b>MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl</b> 4,8° | 1, 9 | € 3,50 |
| <b>MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl</b> 4,8° | 1, 9 | € 6,50 |

### BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

|                                           |      |        |
|-------------------------------------------|------|--------|
| <b>ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl</b> | 1, 9 | € 5,50 |
| <b>MORETTI LA ROSSA 33 cl</b> 7,2°        | 1, 9 | € 6,00 |

## Vini

### ROSSI

|                                                      | Calice | Quartino | Bottiglia |
|------------------------------------------------------|--------|----------|-----------|
| <b>GUTTURNIO BRIOSO</b>                              | € 3,80 | € 6,50   | € 18,00   |
| <b>CAESAR AUGUSTUS</b><br>Cantina Valtidone          |        |          |           |
| <b>SANGIOVESE UMBRO IGT</b><br>Lungarotti            | € 3,80 | € 6,50   | € 18,00   |
| <b>NERO D'AVOLA DOC</b><br>Tenuta Sallier de la Tour | € 4,00 | € 7,00   | € 18,50   |

### BIANCHI e BOLLICINE

|                                                                      | Calice | Quartino | Bottiglia |
|----------------------------------------------------------------------|--------|----------|-----------|
| <b>FALANGHINA VERDITERRE DEL SANNIO DOC</b><br>Feudi di San Gregorio | € 4,70 | € 8,00   | € 22,00   |
| <b>GRILLO DOC</b><br>Tenuta Sallier de la Tour                       | € 4,00 | € 7,00   | € 18,50   |
| <b>PROSECCO VALDOBBIADENE DOC</b><br>BELSTAR BRUT<br>Cantine Bisol   | € 4,00 | € 7,50   | € 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                                                                            | - | € 2,50 |
| <b>CAFFÈ GINSENG</b> tazza grande                                                                             | - | € 3,00 |
| <b>CAFFÈ CORRETTO</b><br>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.                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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 1,80 EURO