

i nostri ANTIPASTI

SELEZIONE EMILIANA affettato di salumi, formaggi misti con miele e glassa di aceto balsamico	18,00€
TARTARE DI MANZO con capperi, cipollotto, senape e vinaigrette mediterranea	15,00€
CROSTINO FRESCO. con squacquerone, pesche grigliate al timo e prosciutto crudo	12,00€
CROSTINO AL PARMIGIANO. con mousse di mortadella e zest di limone	12,00€
TEGAMINO DI FRIGGIONE con crostini di pane	10,00€

Attimi da CONDIVIDERE

ATTIMI EMILIANI. mortadella, stracciatella e granella di pistacchio	12,00€
ATTIMI ESTIVI. con burrata, fiori di zucca e alici	12,00€
ATTIMI FRESCHI. con guanciale, squacquerone, rucola, pomodori secchi	12,00€

i nostri CONTORNI

PATATE AL FORNO.	5,00€
INSALATA MISTA	5,00€
POMODORI GRATIN	5,00€
VERDURE DI STAGIONE	6,00€

le nostre INSALATE

MOLTO RUMORE PER NULLA. misticanza, feta, anguria, pomodorini, olive nere	12,00€
SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE. misticanza, melone, bufala e prosciutto crudo	12,00€
AMLETO. misticanza, pomodorini, tonno, acciughe, carote e olive nere	12,00€
FORZA DEL DESTINO. misticanza, spinacino, carote, mele, tofu glassato e semi oleosi	12,00€
NABUCCO. cestino di pizza con insalata mista e funghi freschi, ricoperta con prosciutto crudo.	15,00€

Tutte le insalate possono essere servite in un "cestino di pizza" con un sovrapprezzo di 3€

i nostri PRIMI

RAVIOLI DI PATATE, LIMONE E MENTA con guanciale croccante e burro noisette	15,00€
PASSATELLI ASCIUTTI con crema di melanzane, pomodorini secchi e burrata	15,00€
GRAMIGNA con ragù bianco di salsiccia	13,00€
TORTELLINI in brodo di cappone	15,00€
TAGLIATELLE AL RAGU'	14,00€
LASAGNE TRADIZIONALI BOLOGNESI	14,00€

i nostri SECONDI

TAGLIATA DI MANZO laccata al fondo bruno con contorno di misticanza	16,00€
POLPETTE con piselli	15,00€
ROASTBEEF con salsa mediterranea	15,00€
COTOLETTA BOLOGNESE rivisitata con patate al forno	15,00€
CACIOTTINA FUSA con verdure di stagione al forno	14,00€

il nostro menù PER I PIÙ PICCOLI

Una scelta tra:

- Pizza (a piacere tra quelle tradizionali)
- Lasagna classica,
- Tortellini,
- Gramigna al ragù bianco di salsiccia

Bibita scelta tra quelle analcoliche

Congeliamo molecola BIMBI senza caffeina formato da 250ml

Pallina di gelato

12,00€




le nostre PIZZE CLASSICHE

FORNARINA. olio, sale, rosmarino	3,00€
MARINARA. doppio pomodoro, aglio, olio, origano	5,00€
MARGHERITA. pomodoro, mozzarella	6,50€
SICILIANA. doppio pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano	8,00€
PROSCIUTTO COTTO . pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	9,00€
SALSICCIA. pomodoro, mozzarella, salsiccia	9,00€
LACRIME. pomodoro, mozzarella, cipolla fresca	8,00€
NAPOLI. pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	9,00€
DIAVOLA. pomodoro, mozzarella, salame piccante	9,00€
CAPRICCIOSA. pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, prosciutto cotto	9,00€
CALZONE . pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	9,00€
VEGETARIANA. pomodoro, mozzarella e verdure miste	9,00€
QUATTRO STAGIONI. pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto cotto e carciofi	9,00€
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, gorgonzola, scamorza e grana	10,00€
WURSTEL. pomodoro, mozzarella, wurstel	9,00€
SARACENA. mozzarella, pomodorini e grana	9,00€
BUFALA E CRUDO. pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto crudo	12,00€
FRIARIELLI E SALSICCIA. mozzarella, salsiccia e friarielli saporiti	10,00€

**Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa 3,00€.
E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 2,00€ o 3,00€.
Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di euro 2,50€.**

Bevande MADE IN ITALY

Acqua minerale WAMI 75cl "L'acqua che nasce da una missione"	3,00€
 <u>Calice di Acqua termale aromatizzata ai limoni di Sorrento</u>	2,00€
BIBITE IN BOTTIGLIA 25cl artigianali naturali e rispettano l'ambiente	4,00€
Molecola,	
Molecola Zero,	
Molecola Bimbi _ senza caffeina da 250ml	
Aranciata,	
Chinotto,	
Limonata,	
Tonica,	
Cedrata tassoni,	
The freddi (pesca e limone)	
Succhi di frutta	
Ginger Portofino _ con zenzero, limone e cedro (un aperitivo analcolico dal sapore italiano)	
BIRRA SENZA GLUTINE	
BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 50cl _ Manifattura Birre Bologna	10,00€
KAPPA_ Birra chiara con lievi note floreali	alc 5,0% 50cl
AMERICAN PALE ALE_ Birra ambriata chiara con evidenti note agrumate	alc 5,5% 50cl
WEISSBEIR_ Birra chiara al frumento opalescente con note fruttate	alc 5,2%. 50cl
BLANCHE_ Birra bianca dissetante speziata con lievi note agrumate	alc 5,3%. 50cl

le nostre PIZZE D'AUTORE

CAPRICCIO DEGLI DEI . brie, funghi trifolati e crudo	12,00€
FABIO . pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e funghi freschi	10,00€
PINOCCHIO. mozzarella, salsiccia, patate	10,00€
GIRASOLE. pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, funghi freschi e gorgonzola	10,00€
GIOIA. mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola e pere	10,00€
LA BIBI. mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e grana in forno	12,00€

le nostre PIZZE SUL TAGLIERE

AMADEUS. metà gorgonzola, funghi freschi e speck, metà brie, funghi trifolati e crudo	25,00€
SBARAZZINO. pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck e rucola .	25,00€
CUORE DELL'ORTO. pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e patate	25,00€
MARIAZZO. mozzarella, pomodorini, origano, melanzane e salame piccante	25,00€
LA TUA SCELTA. componi la tua pizza secondo il tuo gusto.	25,00€

**Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa 3,00€.
E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 2,00€ o 3,00€.
Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di euro 2,50€.**

le nostre BIRRE ALLA SPINA

BIONDA MENABREA	5,00€
BLANCHE SUPER8 di frumento	5,50€
BIRRA ITALIAN SUPERIOR IPA italiana	5,50€
ROSSA CASTELLO DOPPIO MALTO SUPERIOR	5,50€
Degustazione di 4 birre	12,00€

VINI AL CALICE

BIANCHI	
Franciacorta Brut	8,00€
Prosecco	6,00€
Pignoletto vivace	6,00€
Gewürztraminer	6,00€
Chardonnay	6,00€
Albana Corallo Giallo	6,00€
Bianco della casa	4,00€
ROSSI E ROSE'	
Prosecco Rosè	6,00€
Rosato di Menfi	6,00€
Chianti Classico	6,00€
Sangiovese Superiore	6,00€
Negrettino	6,00€
Sarbera d'Alba	6,00€
Morellino di Scansano	6,00€
Lambrusco	6,00€
Rosso della casa	4,00€