Benvenuti da Vito SAN LUCA

Il nostro menù vi accompagna in un viaggio tra stagioni,
tradizione e passione per la cucina.

Abbiamo creato piatti che reinterpretano i sapori autentici
della tradizione bolognese con un tocco di modernità,
utilizzando ingredienti di stagione
e valorizzando la qualità dei prodotti locali.

In ogni portata mettiamo la nostra esperienza,
il cuore e i ricordi che rendono unica la nostra cucina.
Buona degustazione!



I NOSTRI ANTIPASTI

SELEZIONE EMILIANA 20 €
Affettati di salumi tipici, formaggi misti stagionati del territorio e squacquerone serviti con aceto balsamico, miele millefiori e fornarina calda (con aggiunta di tigelline artigianali +5€)

TARTARE DI MANZO 16 €
Crostino croccante, formaggio al tartufo fuso, citronette leggera, semi oleosi e gocce di riduzione al Lambrusco

CESTINA AL RAGU' BOLOGNESE 14 €
cestina di pane con ragù e salsa al parmiggiano reggiano

CAPPUCCINO DI ZUCCA 13 €
Vellutata di zucca, crema di mascarpone alle erbette e croccante di pane

TEGAMINO DI FRIGGIONE 12 €
Cipolla bianca e pomodoro cotti a lungo, come da ricetta bolognese. Servito caldo con pane rustico

Attimi da condividere

Pizze dal formato leggermente più piccolo, con abbinamenti originali, ideali da condividere come antipasto

ATTIMI EMILIANI 14 €
Mortadella, squacquerone e granella di pistacchio

ATTIMI AL GORGONZOLA 14 €
mozzarella, gorgonzola, noci e miele

ATTIMI AL TARTUFO 14 €
mozzarella, misto funghi, caciotta al tartufo e pepe rosa

ATTIMI TRICOLORE 14 €
Salsa al pomodoro, pomodorini, stracciatella e olio al basilico

INSALATE

MEDEA 15 €
Misticanza,radicchio rosso, pere, funghi freschi,
prosciutto cotto e scamorza affumicata serviti tiepidi con glassa di aceto balsamico

LA NOSTRA CAESAR 15 €
Misticanza, Caesar dressing fatta in casa, pancetta croccante, scaglie di grana, crostini e pollo arrosto

AMLETO 13 €
Misticanza, pomodorini, tonno, acciughe, carote e olive nere

FORZA DEL DESTINO 13 €
Misticanza, carote, mele, tofu glassato, granella di nocciole

NABUCCO 17 €
cestino di pizza con insalata mista e funghi freschi, ricoperta con prosciutto crudo.

Tutte le insalate possono essere servite in un "cestino di pizza" con un sovraprezzo di 5€

I NOSTRI PRIMI

TORTELLONI DI ZUCCA 17 €
con porro bruciato, salsa al burro nocciola e riduzione al Lambrusco

PASSATELLI ASCIUTTI 17 €
con friggione bolognese e pecorino

GRAMIGNA 16 €
bicolore all'uovo con ragù bianco rustico di salsiccia.

TORTELLINI 17 €
artigianali serviti in brodo di cappone o in crema di Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE 16 €
all'uovo con ragù tradizionale alla bolognese, cotto lentamente

LASAGNE 16 €
alla bolognese con sfoglia all'uovo e ragù classico

I NOSTRI SECONDI

TAGLIATA DI MANZO 17 €
con Velluté alla senape e pepe rosa

COCOTTE DI SALSICCIA E PURE' 17 €
Salsiccia cotta al vino rosso, servita su soffice purè di patate

COTOLETTA BOLOGNESE 17 €
reinterpretata con prosciutto, Parmigiano e patate al forno

VERDURE CONTEMPORANEE 16 €
Verdure miste alla griglia con funghi interi prezzemolati e caciotta al tartufo fusa

I NOSTRI CONTORNI

Patate al forno con salamoia bolognese 5 €
Insalata Mista 6 €
Verdure di stagione al forno 7 €
Purè di patate 6 €
Funghi interi alle erbe aromatiche 6 €

IL MENÙ PER I PIÙ PICCOLI 14 €

Il menù è disponibile per i bambini sotto i 10 anni. Le porzioni sono ridotte.

- **Una scelta tra:**

PIZZA (a piacere tra quelle tradizionali);
LASAGNE alla bolognese con sfoglia fresca all'uovo e ragù classico;
TORTELLINI artigianali serviti in brodo di cappone o in crema di Parmigiano Reggiano;
GRAMIGNA bicolore all'uovo con ragù bianco di salsiccia rustica;

- **Bibita a scelta tra quelle analcoliche**
- **Pallina di gelato**

LE NOSTRE PIZZE TRADIZIONALI

FORNARINA. Olio, sale, rosmarino 5 €
MARINARA. Doppio pomodoro, aglio, olio, origano 7 €
MARGHERITA. Pomodoro, mozzarella 9 €
SICILIANA. Doppio pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano 10 €
NAPOLI. Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano 10 €
DIAVOLA. Pomodoro, mozzarella, salame piccante 10 €
CAPRICCIOSA. Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, prosciutto cotto 15 €
SARACENA. Mozzarella, pomodorini e grana 10 €
BUFALA E CRUDO. Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto crudo 15 €
SALSICCIA E FRIARIELLI. Mozzarella, salsiccia e friarielli saporiti 12 €

LE NOSTRE PIZZE D'AUTORE

CAPRICCIO DEGLI DEI. Brie, funghi trifolati e crudo 15 €
AUTUNNO. mozzarella, gorgonzola, zucca a fette, salsiccia 15 €
CREMOSA. mozzarella, porro bruciato e pancetta con mascarpone alle erbette in uscita 15 €
BIBI. mozzarella, bufala, cotto e parmigiano reggiano in forno 15 €
GIRASOLE. Pomodoro, maozzarella, radicchio rosso, funghi freschi e gorgonzola 15 €
RUSTICA . Pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e funghi freschi 15 €

Pizze sul Tagliere

AMADEUS. Metà gorgonzola, funghi freschi e speck, metà brie, funghi trifolati e crudo 28 €
SBARAZZINO. Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck e rucola 28 €
CUORE DELL'ORTO. Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e patate 28 €
LA TUA SCELTA. Componi la tua pizza secondo il tuo gusto. 32 €

È 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

Acqua minerale 3,50 €

BIBITE IN BOTTIGLIA 25 cl 4 €

Coca Cola
Aranciata Tomarchio
Chinotto Tomarchio
The freddo Pesca e Limone
Limonata Tomarchio,
Tonica,
Cedrata Tassoni

Birra Senza Glutine 5 €

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

TOVEL LAKE

8,50 €

PILS - Birra chiara dal gusto amabile e gentile con uno stile bilanciato di corpo e note amare. Fermentata e maturata lentamente.	alc 4,7%	50cl
BLANCHE - Birra aromatica, leggera e corposa, adatta agli amanti dei gusti floreali e meno amari.	alc 4,9%	50cl
WEISS - Birra corposa, leggermente acidula e dissetante, in stile bavarese, ad alta fermentazione	alc 5,0%	50cl

Birre alla spina

	37 cl	**58 cl**
Bionda Menabrea	5 €	6,5 €
Birra Italian Superior IPA Italiana	6 €	7 €
Rossa Castello Doppio Malto Superior	6 €	7 €
Degustazione di 3 birre	10 €	

Coperto e servizio € 2,50

Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi. si servono alimenti freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle eventuali richieste dei Clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato. Per informazioni sui possibili allergeni chiedi al cameriere il menù degli ingredienti.

Vini al calice

ROSSI E ROSATI

“Rosso di Vito”, Villa Venti	6 €
Rosso di Montepulciano, Dei	8 €
Valpolicella Morandina, Graziano Prà	7 €
Etna Rosso, Neri	8 €
Etna rosato, Neri	8 €
“Scuffia” Rosè, Trevez	6 €
	6 €

BIANCHI

Sorriso di Cielo, La Tosa	8 €
Etna Bianco, Neri	8 €
Pinot Grigio, Jermann	8 €
Serenaro, Villa venti	6 €
Pignoletto “Bianco Bologna”, Anonima Valsamoggia	6 €

BOLLE

“Ysola” Metodo classico dosaggio Zero, Terre della Rocca	8 €
Pignoletto Spumante Brut, Montevecchio Isolani	6 €
Falistra Lambrusco di Sorbara, Podere il Saliceto	6 €
“San Fermo” Prosecco Millesimato Valdobbiadene, Bellenda	7 €