

# TIGELLE

PANE TIPICO EMILIANO. SEMI-INTEGRALE

*Preparate fresche ogni giorno e servite calde, con un assortimento di salse sia salate che dolci.*

---

## SCEGLI TRA

*Ciascun menu è pensato per singolo ospite*

### MENU TRADIZIONALE €18

- Crudo di Parma Ferrari, 24 mesi
- Prosciutto Cotto Il Favoloso
- Speck Gazzi
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Salse salate e dolci
- 8 Tigelle

### MENU VEGETARIANO €18

- Varietà di verdure di stagione preparate quotidianamente (S)
- Tortino vegetariano (G,L,U)
- Salse salate e dolci
- 8 Tigelle



Per un'autentica esperienza emiliana, abbina Ida o Enza uno dei nostri Lambrusco Bio DOP.

---

## VIZIATI CON UN TOCCO EXTRA



### TAVOLOZZA DI FORMAGGI €6.50

Esclusivo tagliere di formaggi, provenienti dalle migliori latterie locali. Chiedi al nostro staff per conoscere la selezione del giorno.

#### DA RIORDINARE:

Crudo di Parma Ferrari 24 mesi €9.00	Affettati misti €8.00
Salame Golfetta €8.00	Verdure miste €6,50
Mortadella Favola Gran Riserva €8.00	Tortino Vegetariano €3.00
Speck Gazzi €8.00	Salse €2.00 l'una
Cotto Il Favoloso €8.00	

# PIZZA

CON LIEVITO MADRE. MATURA FINO A 72H

## CREA LA TUA PIZZA

La qualità della pizza risiede nei suoi ingredienti essenziali: impasto, pomodoro e mozzarella.

Per le nostre pizze usiamo esclusivamente *mozzarella fior di latte Ghidetti e polpa di pomodoro Manzella.*

1

### SCEGLI LA BASE:

MARGHERITA €6.50 o BUFALA €8.50 con *Olio EVO e basilico*

2

### ACCOMPAGNALA CON:

Crudo Di Parma 24 Mesi, Ferrari €3.50

Cotto Il Favoloso, Palmieri €3.00

Mortadella Favola Gran Riserva, Palmieri €2.80

Speck, Gazzi €2.80

Porchetta, Gazzi €2.80

Salame Golfetta €3.00

Salamino piccante, Wolf €2.80

Burrata campana €3.50

Patate Fritte\* €2.00

## O SCEGLI TRA LE NOSTRE PROPOSTE

### CAPANNINA €12.50

pomodoro, mozzarella fior di latte, Crudo di Parma Ferrari 24 mesi, rucola, Parmigiano Reggiano 18 mesi, aceto balsamico invecchiato (G,L)

### EMILIANA €13.00

pomodoro, mozzarella di bufala, salame Golfetta, peperoncino, rucola (G,L)

### ESTATE €9.50

pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, rucola, Parmigiano Reggiano 18 mesi (G,L)

### GRANELLA €12.50

mozzarella fior di latte, provola, Mortadella Favola Gran Riserva, granella di pistacchio (G,L,N)

### PESTO €12.00

pomodoro, mozzarella di bufala, pesto alla genovese, Crudo di Parma Ferrari 24 mesi (G,L,N)

### PIZZOCCO €11.00

pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola al cucchiaio Panzola, salamino piccante Wolf, origano selvatico, rucola (G,L)

### SELVATICA €13.00

pomodoro, mozzarella fior di latte, Speck Gazzi in cottura, burrata campana, origano selvatico (G,L)

### VERDURE €9.50

pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione, germogli (G,L)

### QUATTRO FORMAGGI €10.00

pomodoro, mozzarella fior di latte, provola, gorgonzola al cucchiaio Panzola, Parmigiano Reggiano 18 mesi (G,L)

### ABBINALA A:

VINO: Enza

BIRRA: Gever Blanche

VINO: Ida

BIRRA: Numero 2

VINO: Prosecco Ex Dry

BIRRA: Baba Bock

VINO: Bolla Ballerina

BIRRA: Lumen Weiss

VINO: Bolla Ballerina

BIRRA: Gever Blanche

VINO: Rufian

BIRRA: Camorz IPA

VINO: Chardonnay

BIRRA: Cor Bitter

VINO: Via Sonora

BIRRA: Hoppy Cream

VINO: Via Sonora

BIRRA: Camorz IPA

\* Non si apportano modifiche

# BEVANDE

## L' APERITIVO

- Enza, Lambrusco Rosè DOP, Castelvetro (MO) €5.00
- Prosecco Extra Dry, Gallina, Valdobbiadene €3.00
- Spritz €3.80
- Bicicletta €5.50
- Gingerino €2.80
- Patate fritte\* €5.50

## LE BEVANDE

- Acqua Dolomia - 70cl €3.00
- Coca Cola - 33cl €3.50
- Sprite - 33cl €3.50
- Fanta - 33cl €3.50
- Lemonsoda - 33cl €3.50
- Fuze Tea - 33cl €3.50

## LE BIRRE ALLA SPINA

<b>FORST V.I.P. PILS - 5% VOL.</b>	20 cl	€2.90	1L	€14.00
	40 cl	€5.80	1.5L	€19.00
<b>FORST FELSENKELLER NON FILTRATA - 5.2% VOL.</b>	30 cl	€4.90	1L	€15.50
	40 cl	€6.50	1.5L	€22.50
<b>LEFFE ROSSA - 6.6% VOL.</b>	25 cl	€4.50	1L	€17.50
	40 cl	€7.20	1.5L	€25.00
<b>RADLER (FORST V.I.P. PILS + LIMONATA)</b>	20 cl	€2.90	40 cl	€5.70
<b>HEFE WEISSE HACKER PSCHORR - BOTTIGLIA</b>	50 cl	€6.00		
<b>BIRRA ANALCOLICA</b>	30 cl	€3.60		

*Grazie ad un'affiatata collaborazione con il birrifico Triches di Castion (BL), siamo felici di presentarti una ricercata selezione di birre artigianali. Pronto a fare un viaggio indimenticabile tra i luppoli?! Chiedi il menu al nostro staff.*

**Legenda allergeni:** G - Glutine, L - Lattosio, U - Uova, N - Frutta a guscio, S - Semi di Sesamo

**Coperto €2**

\* prodotto congelato

# VINO

---

## SFUSO

---

· MALBEC/CABERNET - 12% VOL.	Calice	€2.70	1/2	€8.00
· CHARDONNAY, GALLINA - 11.5% VOL.	1/4	€4.50	1L	€15.00
· PROSECCO EXTRA DRY, GALLINA,	Calice	€3.00	1/2	€9.00
VALDOBBIADENE - 12% VOL.	1/4	€5.00	1L	€17.00
· ENZA, LAMBRUSCO ROSÈ BIO, CASTELVETRO (MO) - 11,5% VOL.	Calice	€5.00		
· IDA, LAMBRUSCO GRASPAROSSA BIO, CASTELVETRO D.O.P. - 11% VOL.	Calice	€5.00		

---

## IN BOTTIGLIA

---

Selezione di vini emiliani e veneti, prodotti da piccole aziende agricole che lavorano in modo tradizionale e nel rispetto dell'ambiente.

### ENZA - €22

**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P., Bio - Spumante Rosé Extra Dry 11,5% Vol.**

*Di colore rosa corallo con riflessi brillanti, ha un perlage sostenuto e continuo. Il profumo fruttato evoca la mela e l'amarena, con note agrumate. Il palato è deciso e intenso, grazie a una buona acidità, mentre la persistenza è lunga e sapida.*

Azienda Agricola Eredi Bertoni Sante - Sassuolo (MO)

### IDA - €22

**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P., Bio 11% Vol.**

*Vino frizzante di colore rubino. All'olfatto evoca sentori di amarena e note speziate, mentre al palato risulta persistente con una equilibrata estensione tannica. Ida fa parte del progetto Montebarelo 155, un'iniziativa nata per valorizzare il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP attraverso la vendemmia manuale e l'agricoltura biologica.*

Azienda Agricola Eredi Bertoni Sante - Sassuolo (MO)

### VIA SONORA - €25

**Solaris 12.5% Vol.**

*Vino bianco unico, elegante, sapido, leggero in bocca e dalla spiccata mineralità. Gli aromi balsamici dati dalla nota moscata e i profumi di timo, violetta e ciclamino rendono questo vino veramente travolgente.*

Azienda Agricola Un'Orsa Minore - S. Gregorio N.Alpi (BL)

### BOLLA BALLERINA - €28

**Bronner, Pavana, Gata, Turca 12.5% Vol.**

*Vino bianco frizzante non filtrato, rifermentato in bottiglia con il proprio mosto. Con i lieviti depositati sul fondo, ha profumi agrumati che ricordano l'arancia rossa. Rimettendoli in sospensione, la nota amarotica viene equilibrata da fragranze più dolci di pasticceria e ricordi di fragoline di bosco.*

Azienda Agricola Un'Orsa Minore - S. Gregorio N.Alpi (BL)

### RUFIAN - €17

**Cabernet, Malbec 12% Vol.**

*È un rosso giovane. Al naso si apre vinoso, fresco, con intense note di frutti di bosco. Al palato è morbido ed equilibrato. Buona la corposità e le vellutate sensazioni finali.*

Azienda agricola Montecrocetta - Vicenza

### PROSECCO SUPERIORE DOCG EX DRY MILLESIMATO - €18

**Prosecco 11.5% Vol.**

*Prodotto sulle colline di Valdobbiadene, viene imbottigliato giovane con metodo "charmat". Acquista un fine perlage ed un profumo fruttato, gradevolmente aromatico. Corpo snello e leggero.*

Azienda Agricola Gallina - Valdobbiadene (TV)