

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 Alta Qualità
- 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, abbinare uno dei nostri Lambrusco IGP!

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

Salame Golfetta €8.00

Mortadella Favola Gran Riserva €8.00

Speck Gazzi €8.00

Cotto Alta Qualità €8.00

Affettati misti €8.00

Verdure miste €6,50

Tortino Vegetariano €3.00

Salse €2.00 l'una

PIZZA

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 Alta Qualità €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 cucchiaino 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 cucchiaino Panzola, Parmigiano Reggiano 18 mesi (G,L)

ABBINALA A:

VINO: Biancospino
BIRRA: Gever Blanche

VINO: Puro!
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: Via Sonora
BIRRA: Cor Bitter

VINO: Via Sonora
BIRRA: Hoppy Cream

VINO: Biancospino
BIRRA: Camorz IPA

* Non si apportano modifiche

BEVANDE

L' APERITIVO

- Biancospino, Lambrusco Bianco dell'Emilia IGP €5.00
- Prosecco Extra Dry, Gallina, Valdobbiadene €3.50
- Spritz €3.80 | con Lambrusco €5.00
- 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

FORST V.I.P. PILS - 5% VOL.	20 cl	€2.90	1L	€14.00
	40 cl	€5.80	1.5L	€19.00
FORST FELSENKELLER NON FILTRATA - 5.2% VOL.	30 cl	€4.90	1L	€15.50
	40 cl	€6.50	1.5L	€22.50
LEFFE ROSSA - 6.6% VOL.	25 cl	€4.50	1L	€17.50
	40 cl	€7.20	1.5L	€25.00
RADLER (FORST V.I.P. PILS + LIMONATA)	20 cl	€2.90	40 cl	€5.70
HEFE WEISSE HACKER PSCHORR - BOTTIGLIA	50 cl	€6.00		
BIRRA ANALCOLICA	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	€3.00	1/2	€9.00
• CHARDONNAY, GALLINA – 11.5% VOL.	1/4	€5.00	1L	€17.00
• PROSECCO EXTRA DRY, GALLINA, VALDOBBIADENE – 12% VOL.	Calice	€3.50	1/2	€10.00
	1/4	€6.00	1L	€18.00
• LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGP – 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.

PURO! – €20

Lambrusco dell'Emilia IGP – 11% Vol

Rubino all'aspetto e meravigliosamente profumato al naso, quel profumo che solo il Lambrusco Salamino sa donare. Ottenuto da uve 100% Lambrusco Salamino vendemmiate a mano con accurata selezione del grappolo.

Agr. Vitivinicola Fangareggi – Correggio (RE)

BIANCOSPINO – €22

Lambrusco Bianco dell'Emilia IGP- 11% Vol.

Rivoluzionario e innovativo! 85% Lambrusco di Sorbara vinificato in bianco e 15% Lambrusco Salamino vinificato in bianco, vendemmiate a mano con accurata selezione del grappolo. Fresco e profumato con note intense di frutta gialla dove la pera williams risalta.

Agr. Vitivinicola Fangareggi – Correggio (RE)

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, Malbech 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

MELODIA – €20

Vino frizzante dolce Emilia igp – 5.5% Vol.

Dolce e armonioso come il suo nome. Straordinariamente fruttato, al naso è un'esplosione di pesca e banana. Ottenuto da uve 50% Malvasia di Candia e 50% Moscato di Canelli, vendemmiate a mano con accurata selezione del grappolo. Una vera chicca da fine pasto.

Agr. Vitivinicola Fangareggi – Correggio (RE)