



MENU' PRANZO

PRIMI PIATTI (VEDI MENU' GIORNALIERO) € 8,50

PIADINA FARCITA (solo salume) + 1 crema € 5,00

AGGIUNTA DI STRACCHINO € 1,00

Salame Rosa (cotto alla Brace) – Mortadella “La Classica” Bologna (pres. Slow Food) – Prosciutto di Parma 24 mesi – Zia Ferrarese – “La Gloriosa” al Tartufo Nero – Pancetta arrotolata Piacentina gran riserva DOP

NO VERDURE

crema di cipolle – crema di carciofi – crema di olive verdi
(SERVITE A PARTE)

TAGLIERE APERITIVO 1: Salame Rosa (cotto alla brace), Mortadella “La Classica” Bologna (pres. Slow Food), Zia Ferrarese c/A, Caciotta fresca dei Colli Bolognesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi € 9,50

TAGLIERE APERITIVO 2: prosciutto di Parma 24 mesi, Salame Rosa (cotto alla brace), pancetta arrotolata Piacentina gran riserva DOP, Caciotta fresca dei Colli Bolognesi, Pecorino dolce € 10,00

PANE: PIADA ROMAGNOLA, PIADA VINO, PIADA ZUCCA €2,00 a piadina

TAGLIERE GRANDE 1: prosciutto di Parma 24 mesi, Mortadella “La Classica” Bologna (pres. Slow Food), Salame Rosa (cotto alla brace), Zia Ferrarese c/A, Caciotta fresca dei Colli Bolognesi, Pecorino Bolognese (scoparolo – dolce fresco – misto 50/50 – su vinacce 90 gg) € 17,00

TAGLIERE GRANDE 2: Zia Ferrarese – Mortadella “La Gloriosa” al Tartufo Nero – Pancetta arrotolata Piacentina gran riserva DOP, Salame Rosa (cotto alla Brace), Caciotta fresca dei Colli Bolognesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi € 18,50

ASSAGGIO DI SALUME (salumi delle piadine) € 3,50

ASSAGGIO DI FORMAGGI (3 formaggi dei taglieri) € 4,00

DOLCI: SECONDO DISPONIBILITA' € 3,50-4,00

CAFFE': € 2,00

Cioccolato e Arancio, Pan di Zenzero, Nocciolato, Guatemala, Kenya

BEVANDE

BIRRE ARTIGIANALI 0,33lt (drink list) € 4,50

BIRRE ARTIGIANALI 0,50lt (drink list) € 7,00

BIRRE ARTIGIANALI 0,75lt (drink list) € 11,00

COCKTAIL (VEDI DRINK LIST) € 6,00

ACQUA NATURALE 0 GAS al tavolo 1lt € 2,50

ACQUA NATURALE 0 GAS al tavolo 1/2lt € 1,50