

**PRODOTTI O SOSTANZE CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE**

- **CEREALI:** Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut 
- **SOIA** 
- **CROSTACEI** 
- **PESCE** 
- **MOLLUSCHI** 
- **UOVA** 
- **LATTE** 
- **ARACHIDI** 
- **FRUTTA A GUSCIO:** Mandorla, Nocciola, Pistacchio, Noci 
- **SEDANO** 
- **SENAPE** 
- **SEMI DI SESAMO** 
- **ANIDRIDE SOLFOROSA** 
- **LUPINI** 

**IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA: AI SENSI DEL
REGOLAMENTO UE 1169/2011 SI INVITA LA SPETTABILE
CLIENTELA A RICHIEDERE DI CONSULTARE IL “LIBRO
INGREDIENTI” OPPURE INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO
IN MERITO AD ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E
PATOLOGIE LEGATE AL CIBO, DI CUI SI È AFFETTI, PER
CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.**

*** IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO
ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O IN LOCO**

MENU' DI PESCE FRESCO

SOLO IL VENERDI' SERA

● SAUTÉ DI COZZE

10 €



● SPAGHETTI ALLE
VONGOLE **15€**



● FRITTURA MISTA
DI PESCE* **17 €**



SERVIZIO, PANE E COPERTO € 2,50

* IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO
ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O IN LOCO

ANTIPASTI

● SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI

MISTI CON MARMELLATE

15€



Prosciutto di Parma,
Mortadella, Pancetta
arrotolata, Ciccioi campagnoli,
Salame contadino, Salamella
passita, Formaggi misti della
zona e marmellate fatte in casa



● FRITTO MISTO* PASTELLATO 10€

Jalapeño con Formaggio*,
Olive Ascolane*, polpette
di riso con pomodoro e
mozzarella*, Strisce di
pollo impanate*, Frittelle di
patate con pancetta e
rosmarino*



*** IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO
ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O IN LOCO**

PRIMI PIATTI

- **TORTELLINI FATTI IN CASA
IN BRODO DI CAPPONE 14€**



- **TORTELLINO KM 131 16€**



Tortellini Fatti In Casa
Con Fonduta Al Parmigiano,
Crema Al Tartufo E Cialde
Crocanti Di Parmigiano.



- **TORTELLONI DEL CASARO 12€**

Ripieno di ricotta serviti con
Pomodorini confit,
scaglie di grana e basilico



PRIMI PIATTI

- **BALANZONI VERDI 12€**



Ripieni Di Ricotta E
Mortadella
Su crema di Parmigiano e
ristretto al Balsamico



- **PASSATELLO FATTO IN CASA 14€**

Con Funghi Porcini E
Guancia Di Maiale



*** IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO
ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O IN LOCO**

PRIMI PIATTI

- **PAPILLON RIPIENI 12€**



Farfalle Bicolore Ripiene Con
Salsiccia E Patate Con Burro
Aromatizzato Alle Erbe



- **RISOTTO AL LAMBRUSCO 12€**

Risotto Carnaroli Con
Ristretto Di Lambrusco,
Fonduta Di Parmigiano



- **TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA AL
RAGÙ**



BOLOGNESE 12€



* IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO
ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O IN LOCO

SECONDI PIATTI

- **COSTATA DI MANZO**

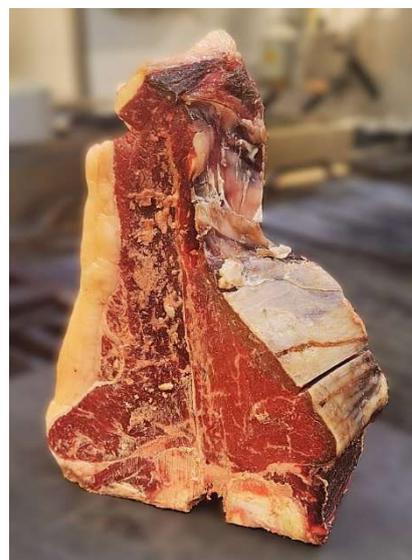
5,50€/etto

Almeno 500gr

- **BISTECCA ALLA FIORENTINA**

6,00€/etto

Almeno 800gr



- **COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 20€**

Cotoletta di Vitello con Prosciutto di
Parma e Parmigiano 24 mesi



- **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 22€**

Su Crostone di Pane



- **FILETTO DI MANZO KM 131 25€**

Ripieno di Tartufo Nero e
Parmigiano Avvolto con
Speck su Crostone di
pane



SECONDI PIATTI

- **GRIGLIATA MISTA DELLA CASA 17€**

Con Salsiccia, Costine di maiale,
Capocollo e Manzo



- **GRIGLIATA BUD SPENCER minimo 2 persone 85€**

Costata di manzo 500g, Bistecca di
controfiletto, Nodino di vitello
Salsiccia, Costine di maiale, Capocollo



- **NODINO DI VITELLO 18€**

Servito Su Letto Di Funghi
Porcini



SECONDI PIATTI

- PEPOSO **18€**

Stracotto Di Manzo Al
Vino Rosso Aromatizzato
Al Pepe Nero Con
Erbette E Polenta Fritta



- TAGLIATA DI MANZO **22€**

Alla Griglia con Rosmarino

- TAGLIATA DI MANZO POMODORINI RUCOLA
E SCAGLIE DI GRANA **25€**

Alla Griglia Con
Pomodorini Rucola
E Scaglie Di Grana



- **VERDURE ALLA GRIGLIA 4,00€**
Peperoni, Melanzane, Zucchine
- **FUNGHI PORCINI TRIFOLATI 6,00€**
- **PATATE AL FORNO 3,00€**
- **PATATE FRITTE * 3,00€**

- **INSALATA MISTA 4,00€**
Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodoro, Carote
- **SPINACI FRESCHI 4,00€**
Saltati aglio e olio