

Pizzeria Osteria Adelardi

Antipasti

Flan alle melanzane

€ 12.00

Con ciuffi di Burrata, coulis di pomodoro e pesto al basilico

Allergeni: *Latte*

Pinzini e affettati

€ 15.00

Mortadella, zia ferrarese, porchetta , pancetta arrotolata

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Polipo alla piastra

€ 16.00

Con pure' di fave e cicoria saltata

Allergeni: *Pesce , Latte , Frutta a guscio*

Tartare di chianina

€ 14.00

Con rucola, burrata e salsa di aceto balsamico

Allergeni: *Latte , Frutta a guscio*

Caprese

€ 10.00

Mozzarella di bufala campana con pomodori, olio e basilico

Allergeni: *Latte*

Tagliere di formaggi

€ 15.00

Allergeni: *Latte*

Carpaccio di pesce spada affumicato

€ 14.00

Con insalata di finocchio, germogli e vinaigrette di olio e limone

Allergeni: *Pesce , Frutta a guscio*

Primi

Cappelletti alla ferrarese Cacio e Pepe

€ 13.00

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Noce moscata, Uova, Pistacchio*

Cappellacci di zucca

€ 13.00

con pancetta croccante e aceto balsamico caramellato

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Lisozima, Amaretto, Noce moscata, Uova*

Cappellacci di zucca

€ 13.00

con burro e salvia o al ragù di carne

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Lisozima, Amaretto, Noce moscata, Uova*

Tris Adelardi

€ 18.00

Cappellacci di zucca con pancetta croccante e aceto balsamico caramellato, cappelletti alla ferrarese Cacio e Pepe, tagliatelle al ragù di Mora e funghi trifolati

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Lisozima, Amaretto, Noce moscata, Uova, Pistacchio*

Pappardelle al ragù bianco di coniglio

€ 15.00

Con pomodorini datterini e olive taggiasche

Allergeni: *Glutine, Latte, Uova*

Tagliatelle al ragù di Mora

€ 15.00

Carne di mora romagnola e funghi champignon

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Uova*

Tagliatelle al ragù

€ 12.00

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio, Uova*

Tortelli verdi di ricotta e spinaci

€ 14.00

Con fonduta di Grana padano dop e speck croccante

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Lisozima, Noce moscata, Uova*

Tagliatella al basilico	€ 12.00
Con crema di ricotta e pomodorini	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio, Uova</i>	
Spaghetti A.O.P (aglio, olio, peperoncino) con crema di Grana padano dop	€ 12.00
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Lisozima</i>	
Tagliatelle con verdure miste saltate in padella	€ 12.00
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio, Uova</i>	
Gnocchi di patate con sugo di pomodoro	€ 10.00
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio, Uova</i>	
Tagliolino al limone	€ 12.00
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	

Secondi

Cotoletta di lonza di maiale	€ 15.00
Con patate al forno	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Tagliata di filetto di manzo al rosmarino	€ 28.00
Con patate al forno	
Allergeni: <i>Frutta a guscio</i>	
Trancio di salmone scottato al naturale	€ 16.00
Con couscous di verdure e salsa teriaky	
Allergeni: <i>Pesce, Latte</i>	

Tagliata di coppa di suino alla griglia € 14.00
Con patata rossa al forno, cipolla, salsa tzatziki e erba cipollina
Allergeni: Latte , Frutta a guscio

Spiedini di seppie e gamberi alla griglia impanati € 15.00
Allergeni: Glutine, Pesce , Frutta a guscio , Molluschi

Roast beef di manzo € 16.00
Con funghi freschi, sedano e scaglie di grana
Allergeni: Latte

Tonne' € 14.00
(Lonza di maiale con salsa tonnata)
Allergeni: Latte , Frutta a guscio

Hamburger

Classic burger (anche con pane gluten free +2€) € 15.00
Con pane bianco, carne di Chianina, salsa barbecue, misticanza, pomodoro, bacon croccante, cipolla caramellata e patate fritte
Allergeni: Glutine, Latte , Frutta a guscio , Uova

Cotoletta burger € 14.00
Con pane bianco, cotoletta di maiale, pomodoro, maionese, misticanza e patate fritte
Allergeni: Glutine, Latte , Frutta a guscio , Uova

American burger (anche con pane gluten free +2€) € 15.00
Con pane bianco, hamburger di Chianina, salsa burger, cipolla fresca, cetrioli, pomodoro, formaggio cheddar e patatine fritte
Allergeni: Glutine, Latte , Frutta a guscio , Uova

Fish burger (anche con pane gluten free +2€) € 16.00
Con pane bianco, trancio di salmone, salsa tzatziki, cipolla di Tropea fresca, rucola e patate fritte
Allergeni: Glutine, Pesce , Latte , Frutta a guscio , Uova

Polipo burger (anche con pane gluten free +2€)	€ 16.00
Con pane rosso alla barbabietola, polipo alla piastra, stracciatella, pomodorini confit e patate fritte	
Allergeni: <i>Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio, Uova</i>	

Vegetariano burger (anche con pane gluten free +2€)	€ 13.00
Con pane bianco, burger di frittata, spinaci e fette di Brie e patate fritte	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio, Uova</i>	

Contorni

Verdure alla griglia	€ 6.00
Melanzane, zucchine e peperoni	

Patate al forno	€ 5.00
------------------------	--------

Chips di patate	€ 5.00
Allergeni: <i>Glutine, Frutta a guscio</i>	

Insalata mista	€ 5.00
Insalata verde, pomodorini e carote	

Patate fritte	€ 5.00
Allergeni: <i>Glutine, Frutta a guscio</i>	

Cicoria saltata in padella con aglio e peperoncino	€ 6.00
---	--------

Pizze

Schiacciatina € 5.00

Olio, sale, rosmarino

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Marinara € 6.50

Aglione, pomodoro e basilico

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Bianca € 7.00

Solo mozzarella

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Margherita € 8.00

Pomodoro, mozzarella, basilico

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Napoli € 9.00

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, origano, basilico

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio*

Romana € 9.50

Pomodoro, mozzarella, capperi, filetti di acciuga, basilico

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio*

Patate € 8.00

Mozzarella, patate al forno

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Diavola € 9.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Wüistel	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, wüistel	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Salsiccia	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Funghi freschi	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Funghi Trifolati	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Capricciosa	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
4 stagioni	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, prosciutto cotto, carciofini	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Cotto e funghi	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Verdure	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Valdostana	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, mascarpone, speck	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	

Bresaola	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Bufala	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Parmigiana	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Stracchino e rucola	€ 10.00
Pomodoro, stracchino, rucola	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Tonno e cipolla	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Allergeni: <i>Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio</i>	
4 formaggi	€ 10.00
Mozzarella, asiago, gorgonzola, grana	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Carbonara	€ 11.00
Mozzarella, uovo, guanciale, grana	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Caprese	€ 9.00
Mozzarella, pomodoro datterino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Campana	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodoro ciliegino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	

Inglesina	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo di Parma	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Pugliese	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Siciliana	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, pomodori essiccati	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Trevigiana	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, Asiago	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Friarielli e salsiccia	€ 12.00
Mozzarella, salsiccia, friarielli	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Calzone classico	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Calzone alle verdure	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Calzone piccante	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	
Calzone fritto	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Allergeni: <i>Glutine, Latte , Frutta a guscio</i>	

Calzone fritto piccante

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Pizze Speciali

Adelardi

€ 13.00

Mozzarella, crema di zucca, guanciale, amaretto, erba cipollina

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Amaretto*

Salinguerra

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, funghi misti, gorgonzola, speck

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Savonarola

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, taleggio, speck, noci

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Ariosto

€ 13.00

Mozzarella, brie, prosciutto crudo, rucola

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Cosme' tura

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, pomodorini

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Ercole de roberti

€ 13.00

Pomodoro, tonno, olive, mozzarella di bufala in uscita, origano in uscita

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Lucrezia Borgia

€ 13.00

Mozzarella, pomodorini datterino, melanzane, cacioricotta, basilico

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Alfonso I D'Este	€ 13.00
Mozzarella, funghi misti, crema al tartufo, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	

Ercole I D'Este	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	

Baluardi	€ 13.00
Mozzarella di bufala, brie, provola affumicata, grana a scaglie in uscita	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	

Birre alla spina

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol.	€ 3.50
0,2	

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol.	€ 6.00
0,4	

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol.	€ 7.00
Caraffa 1/2 LT	

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol.	€ 14.00
Caraffa 1 LT	

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% alc	€ 3.50
0,2	

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% alc	€ 6.00
0,4	

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% alc	€ 7.00
Caraffa 1/2 LT	

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% alc	€ 14.00
Caraffa 1 LT	

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc.	€ 3.50
0,2	

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc.	€ 6.00
0,4	

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc.	€ 7.00
Caraffa 1/2 LT	

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc.	€ 14.00
Caraffa 1 LT	

Bibite

Acqua	€ 1.50
1/2 LT	

Acqua	€ 2.00
1 LT	

Coca Cola	€ 3.00
0,2	

Coca Cola	€ 4.50
0,4	

Coca Cola	€ 10.00
1 LT	

Bibite in lattina	€ 3.50
Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta, lemonsoda	

Spritz (Campari o aperol)	€ 5.00
----------------------------------	--------

Coperto	€ 2.50
----------------	--------

Carta vini rossi

Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore	€ 21.00
Emilia Romagna (Cantina Fiammetta)	

Calice Sangiovese	€ 5.00
--------------------------	--------

Lagrein D.O.C.	€ 20.00
Bolzano (Az. Kossler)	

Valpolicella Ripasso superiore D.O.C.	€ 28.00
Veneto (Az. Cesari)	

Chianti D.O.C.G. Bio	€ 20.00
Toscana (Az. Tenuta Casabianca)	

Negroamaro del Salento I.G.P.	€ 20.00
Puglia (Az. Varvaglione)	

Primitivo Gioia del colle DOP	€ 20.00
Puglia (Tenuta Viglione)	

Montepulciano D'Abruzzo D.O.P.	€ 25.00
Toscana (Az. Orsogna)	

Lambrusco Otello	€ 18.00
Emilia Romagna (Cantine Ceci)	

Calice Lambrusco	€ 5.00
-------------------------	--------

Vino della casa rosso fermo	€ 4.00
1/4 L	

Vino della casa rosso fermo	€ 6.00
1/2 L	

Vino della casa rosso fermo	€ 12.00
1 L	

Carta vini bianchi

Müller Thurgau D.O.C.	€ 18.00
Trentino (Az. Endrizzi)	

Calice Müller	€ 5.00
----------------------	--------

Gewürztraminer D.O.C.	€ 20.00
Sudtirol Alto Adige (Kossler)	

Calice Gewürztraminer	€ 5.00
Friulano D.O.C.	€ 18.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Tenuta Maccan)	
Calice Friulano	€ 5.00
Ribolla Gialla I.G.T.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)	
Calice Ribolla	€ 5.00
Falanghina I.G.T.	€ 20.00
Campania (Gestilenti)	
Calice Falanghina	€ 5.00
Sauvignon D.O.C.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)	
Calice Sauvignon	€ 5.00
Vino della casa bianco frizzante	€ 4.00
1/4 L	
Vino della casa bianco frizzante	€ 6.00
1/2 L	

Vino della casa bianco frizzante	€ 12.00
1 L	

Vini spumanti Charmat e Metodo classico

Prosecco superiore D.O.C.G. Extra Dry Valdobbiadene	€ 18.00
Veneto (Az. Il Roggio)	

Calice Prosecco	€ 5.00
------------------------	--------

Franciacorta Brut	€ 40.00
Lombardia (Az. Contadi Castaldi)	

Amari e Caffetteria

Amari	€ 5.00
Montenegro, Averna, Amaro del Capo, Jagermeister, Brancamenta, Fernetbranca, Amaro Lucano, Unicum, Bayles, Sambuca, Nocino	

Grappa morbida	€ 5.00
-----------------------	--------

Grappa Barricata	€ 5.00
-------------------------	--------

Caffè, decaffeinato, orzo, ginseng	€ 1.50
---	--------

Caffè corretto	€ 2.00
-----------------------	--------

Cappuccino	€ 2.00
-------------------	--------

Coperto	€ 2.50
---------	--------

Dolci

Torta Tenerina al cioccolato	€ 6.00
------------------------------	--------

Allergeni: *Glutine, Latte , Uova*

Cheesecake cotta al forno con salsa ai frutti rossi	€ 6.00
---	--------

Allergeni: *Glutine, Latte , Uova*

Crema catalana	€ 6.00
----------------	--------

Allergeni: *Latte , Uova*

Tiramisù	€ 6.00
----------	--------

Allergeni: *Glutine, Latte , Uova*

Ananas al naturale	€ 6.00
--------------------	--------

Mascarpone con caramello salato	€ 6.00
---------------------------------	--------

Allergeni: *Latte , Uova*

Crema catalana al pistacchio	€ 6.00
------------------------------	--------

Allergeni: *Latte , Uova*

Panna cotta con frutti di bosco o caramello salato	€ 6.00
--	--------

Allergeni: *Glutine, Latte*

Cannolo scomposto	€ 6.00
-------------------	--------

Cannolo scomposto con crema di ricotta, frutta candita e frutto della passione

Allergeni: *Glutine, Latte , Frutta a guscio*

Gelato

€ 5.00

Cioccolato o vaniglia

Allergeni: *Latte*

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

E prodotti derivati

Pesce

E prodotti a base di pesce

Latte

E prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Molluschi

E prodotti a base di molluschi

Lisozima

Amaretto

Noce moscata

Uova

Pistacchio