

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

Prosciutto crudo, 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, 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: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Uova*

Spaghetti A.O.P (aglio, olio, peperoncino) con crema di Grana padano dop € 12.00

Allergeni: *Glutine, Latte, Lisozima*

Tagliatelle con verdure miste saltate in padella € 12.00

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

Gnocchi di patate con sugo di pomodoro € 10.00

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

Secondi

Cotoletta di lonza di maiale € 15.00

Con patate al forno

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino € 28.00

Con patate al forno

Allergeni: *Frutta a guscio*

Trancio di salmone scottato al naturale € 16.00

Con patate al latte

Allergeni: *Pesce, Latte*

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

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

Contorni

Verdure alla griglia

€ 6.00

Melanzane, zucchine e peperoni

Patate al forno

€ 5.00

Chips di patate

€ 5.00

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Insalata mista

€ 5.00

Insalata verde, pomodorini e carote

Patate fritte

€ 5.00

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Cicoria saltata in padella con aglio e peperoncino

€ 6.00

Pizze

Schiacciata

€ 5.00

Olio, sale, rosmarino

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Marinara

€ 6.50

Aglio, pomodoro e basilico

Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Bianca	€ 7.00
Solo mozzarella	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Margherita	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, basilico	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Napoli	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, origano, basilico	
<i>Allergeni: Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio</i>	
Romana	€ 9.50
Pomodoro, mozzarella, capperi, filetti di acciuga, basilico	
<i>Allergeni: Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio</i>	
Patate	€ 8.00
Mozzarella, patate al forno	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Diavola	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Würstel	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, würstel	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Salsiccia	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
Funghi freschi	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	

Funghi Trifolati	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Capricciosa	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
4 stagioni	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, prosciutto cotto, carciofini	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Cotto e funghi	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Verdure	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Valdostana	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, mascarpone, speck	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Bresaola	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Bufala	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
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>	
<hr/>	
Tonno e cipolla	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Allergeni: <i>Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
4 formaggi	€ 10.00
Mozzarella, asiago, gorgonzola, grana	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Carbonara	€ 11.00
Mozzarella, uovo, guanciale, grana	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Caprese	€ 9.00
Mozzarella, pomodoro datterino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Campana	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodoro ciliegino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Inglesina	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo di Parma	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Pugliese	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Siciliana	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, pomodori essiccati	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	

Trevigiana € 10.00

Pomodoro, mozzarella, radicchio, Asiago

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Friarielli e salsiccia € 12.00

Mozzarella, salsiccia, friarielli

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Calzone classico € 12.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Calzone alle verdure € 12.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Calzone piccante € 12.00

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Calzone fritto € 12.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

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	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Savonarola	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, taleggio, speck, noci	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Ariosto	€ 13.00
Mozzarella, brie, prosciutto crudo, rucola	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Cosme' tura	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, pomodorini	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Ercole de roberti	€ 13.00
Pomodoro, tonno, olive, mozzarella di bufala in uscita, origano in uscita	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Lucrezia Borgia	€ 13.00
Mozzarella, pomodorini datterino, melanzane, cacioricotta, basilico	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Alfonso I D'Este	€ 13.00
Mozzarella, funghi misti, crema al tartufo, basilico	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Ercole I D'Este	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salame piccante	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Baluardi	€ 13.00
Mozzarella di bufala, brie, provola affumicata, grana a scaglie in uscita	
<i>Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	

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 barattolo € 3.50
Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta, oransoda, 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)

Calice Lagrein

€ 5.00

Valpolicella Ripasso superiore D.O.C.

€ 28.00

Veneto (Az. Cesari)

Chianti D.O.C.G. Bio

€ 20.00

Toscana (Az. Tenuta Casabianca)

Calice Chianti

€ 5.00

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)

Calice Montepulciano

€ 5.00

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
Sudtirolo Alto Adige (Kossler)

Calice Gewürztraminer € 5.00

Friulano D.O.C. € 18.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Tenuta Maccan)

Calice Friulano	€ 5.00
<hr/>	
Ribolla Gialla I.G.T.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)	
<hr/>	
Calice Ribolla	€ 5.00
<hr/>	
Falanghina I.G.T.	€ 20.00
Campania (Gestilenti)	
<hr/>	
Calice Falanghina	€ 5.00
<hr/>	
Sauvignon D.O.C.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)	
<hr/>	
Calice Sauvignon	€ 5.00
<hr/>	
Vino della casa bianco frizzante	€ 4.00
1/4 L	
<hr/>	
Vino della casa bianco frizzante	€ 6.00
1/2 L	
<hr/>	
Vino della casa bianco frizzante	€ 12.00
1 L	
<hr/>	

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*

Gelato € 5.00

Cioccolato o fiordilatte

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
