

The background features a delicate watercolor illustration of various autumn-themed elements. It includes several pumpkins in shades of orange and yellow, some with dark green stems and leaves. There are also various flowers, including large, multi-petaled blooms in soft orange and yellow tones, and smaller, simpler flowers. The overall style is soft and artistic, with a focus on natural, seasonal motifs.

MENÙ

AUTUNNO 2024

BUON DIVERTIMENTO!

Ogni piatto racconta la mia storia, la cucina della nonna, i viaggi, gli assaggi,
i miei momenti di non trascurabile felicità.

Elisa.

ANTIPASTI

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ  variante  20 €

SALUMI GIANFERRARI DI CANOSSA, MORTADELLA E SALAME ROSA DI ARTIGIANQUALITY
BOLOGNA, SQUACQUERONE, FRIGGIONE E GIARDINIERA.
(CONSIGLIATO PER DUE)

ALLERGENI 1,5,7,9,12

Se li provi insieme, allora sì che sei Da Me!

GELATI AL FORMAGGIO  variante  12 €

DEGUSTAZIONE DI GELATI DI STRACCHINO, ROBIOLA E
GORGONZOLA CON CIALDA AL ROSMARINO E FICHI CARAMELLATI.

ALLERGENI 1,3,7

CRESCENTINA SINGOLA  0,50 €

ALLERGENI 1,5,7

NON DATEMI DEL CARCIOFO  variante  15 €

UOVO CBT CON PARMENTIER DI TOPINAMBUR E IL SUO RAGÙ, PANURE
ALLE ERBE E OLIO VERDE.

ALLERGENI 1,3,7,9

BACCALÀ  15 €

BACCALÀ MANTECATO, CAVOLFIORRE ARROSTITO,
CREMOSO DI ARANCIA E VERMOUTH, OLIO ALL'ALLORO E NOCCIOLE.

ALLERGENI 4,7,8,12

SOSTENIBILE  15 €

POLENTA TARAGNA FRITTA, SALSICCIA CRUDA DI MORA ROMAGNOLA, ACCIUGA DEL MAR
CANTABRICO, ZUCCA MARINATA, CIPOLLA BIANCA IN SAOR E MAIONESE AI CAPPERI.

ALLERGENI 3,4,5,7,8,9,10

 PIATTO VEGETARIANO  PIATTO SENZA GLUTINE

**Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)*

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ 15 €

ALLERGENI 1,3,9

SE MIA NONNA AVESSE TRENT'ANNI  18 €

GNOCCHI DI PATATE GRATINATI, RIPIENI DI RICOTTA VACCINA, FUNGHI* E PORCINI*,
BESCIAMELLA AL CAFFÈ, BRICIOLE DI TARTUFO DISIDRATATO E SALSA AL
PREZZEMOLO.

ALLERGENI 1,3,7,9

DAL BRODO NEL BRODETTO 15 €

BOTTONI RIPIENI DI BOLLITO BOLOGNESE E FRIGGIONE, BRODETTO DI ZUCCA
LEGGERMENTE PICCANTINO E FOGLIE VERDI SALTATE.

ALLERGENI 1,3,7,9

TAGLIOLINI COME PIACCIONO A MIO PADRE  14 €

TAGLIOLINI CON FRIGGIONE E SQUACQUERONE.

ALLERGENI 1,3,7,9

AGNOLOTTO 15 €

AGNOLOTTI RIPIENI DI VITELLO BRASATO, SUGO DI ARROSTO E
RIDUZIONE DI LAMBRUSCO.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

TORTELLINI 16 €

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA.

ALLERGENI 1,3,7,9

A VOLTE RITORNANO!  15 €

RISOTTO CON CREMA DI CAVOLFIORRE, SALSA ALLO ZAFFERANO E POLVERE DI
LIQUIRIZIA.

ALLERGENI 4,7,9

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 16 €

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE.

ALLERGENI 1,3,7,9

 PIATTO VEGETARIANO  PIATTO SENZA GLUTINE

**Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)*

SECONDI

Tempo di attesa 20/30 minuti

PLUMA IBERICA  25 €

PLUMA IBERICA, SALSA DI JALAPEÑO, PAVÈ DI PATATE, CIPOLLE IN OSMOSI ALLA RAPA ROSSA, FOGLIE DI NASTURZIO.

ALLERGENI 5,9,12

RADICI   18 €

SEDANO RAPA ARROSTITO, IL SUO CREMOSO, MELA VERDE, OLIO ALLE ERBE.

ALLERGENI 7,9,12

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 23 €

FESA DI VITELLO IMPANATA E FRITTA NEL BURRO CHIARIFICATO, PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, FINITA IN BRODO DI CARNE.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

Vuoi provarla con il tartufo? Secondo disponibilità, tartufo bianco o nero variabile

NON HO PAROLE!  21 €

LINGUA DI VITELLO TAGLIATA SOTTILE SOTTILE, UVA ARROSTITA CON FINOCCHIETTO SELVATICO, INSALATINA RICCIA CON FINOCCHI, CAPPERI E UVA.

ALLERGENI 9,10,12

GUANCIA variante  21 €

GUANCIA DI MANZO CBT, SALSA VERDE BOLOGNESE, PURÈ DI FINOCCHIO E CAROTINE ARROSTO.

ALLERGENI 1,4,6,7,9,12

CONTORNI

INSALATA MISTA   6 €

ALLERGENI 12

PURÈ DI PATATE   7 €

ALLERGENI 7

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE   6 €

 PIATTO VEGETARIANO  PIATTO SENZA GLUTINE

*Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)

ACQUA E BIBITE

PANNA ACQUA MINERALE NATURALE - LT 0,75	2,5 €
SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE - LT 0,75	2,5 €
COCA COLA	3 €
COCA COLA ZERO	3 €
GALVANINA ARANCIATA BIO	3 €
CAFFÈ/CAFFÈ DECAFFEINATO/ORZO	2 €
CAPPUCCINO	2,5 €
COPERTO, PANE, ACQUA POTABILE TRATTATA E SORRISO con il coperto serviamo acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata, in bottiglie riciclabili 24BOTTLES da 100 cl	3 €

VINI AL CALICE, selezionati dalla nostra cantina

LAMBRUSCO	6 €
ROSSO FERMO	da 6€ a 7€
BIANCO FERMO	da 5€ a 6€
BIANCO BOLLICINA	da 5€ a 7€
ROSSO RISERVA	8 €
CHAMPAGNE	12 €

BIRRE ARTIGIANALI

AURORA - BLONDE	CL 33 - 6€
INCIPIT - WEISSE	CL 33 - 6€
SBARBINA - SESSION IPA	CL 33 - 6€
TENEBRA - IMPERIAL STOUT	CL 33 - 7€

I NOSTRI FORNITORI

- SOCIETÀ AGRICOLA ACETO MODENA
- LEM CARNI
- MACELLERIA SCAPIN, BOLOGNA
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SALUMIFICIO ARTIGIANALE
- GIANFERRARI, I SALUMI DI CANOSSA
- PANIFICIO MADRÈ FUCINA SENSORIALE, CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

*SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI,
AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!*

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10
MG/KG
13. LUPINI
14. MOLLLUSCHI
15. FAVE

CARTA DEI VINI

A cura del Sommelier Angelo Ligorio

Emilia Romagna

UN'ACCURATA SELEZIONE DELLE PIÙ SIGNIFICATIVE
ZONE DELL'EMILIA ROMAGNA.

BOLLICINE

VIRGILIO	25 €
Rifermentato in Bottiglia - CASA VALLONA, MONTE SAN PIETRO (BO) <i>GRECHETTO GENTILE - AGILE, FRESCO, SAPIDO</i>	
SURLÌ	25 €
Rifermentato in Bottiglia - ANONIMA AGRICOLA VITICOLTORI VALSAMOGGIA, VALSAMOGGIA (BO) <i>GRECHETTO GENTILE - FRAGRANTE, FITTO, TIPICO</i>	
SCHEGGIA	25 €
Metodo Charmat - ANONIMA AGRICOLA VITICOLTORI VALSAMOGGIA, VALSAMOGGIA (BO) <i>GRECHETTO GENTILE - RUSTICO, FRESCO, CITRICO</i>	
SUI LIEVITI	28 €
Rifermentato in Bottiglia - ORSI VIGNETO SAN VITO, VALSAMOGGIA (BO) <i>GRECHETTO GENTILE - AGRUMATO, INTENSO, CROCCANTE</i>	
IL MIO MALVASIA	30 €
Rifermentato in Bottiglia - CAMILLO DONATI, FELINO (PR) <i>MALVASIA DI CANDIA - AVVOLGENTE, AROMATICO, VIBRANTE</i>	
ZÙZÙ	34 €
Rifermentato in Bottiglia - FRANCHINA E GIARONE, FORMIGINE (PR) <i>TREBBIANO MODENESE/ TREBBIANO DI SPAGNA - AGRUMATO, SAPIDO, PIACEVOLE</i>	
IL NATIVO ANCESTRALE "XIII LUNA" 2016	38 €
Rifermentato in Bottiglia Sboccato Pas Dose - TERRAQUILIA, GUIGLIA (MO) <i>GRECHETTO GENTILE/ TREBBIANO - AVVOLGENTE, COMPLESSO</i>	
SANGIOVESE DOSAGGIO ZERO	38 €
Metodo Classico Blanc de Noir Pas Dose - TENUTA PERTINELLO, GALEATA (FC) <i>SANGIOVESE VINIFICATO IN BIANCO - DECISO, CROCCANTE, ASCIUTTO</i>	
YSOLA	45 €
Metodo Classico Pas Dose - TERRE DELLA ROCCA, RIOLO TERME (RA) <i>ALBANA - FINISSIMO, PERSISTENTE, PROFONDO</i>	
PIGRO DOSAGGIO ZERO	45 €
Metodo Classico Pas Dose - ROMAGNOLI, PIACENZA (PC) <i>PINOT NERO/ CHARDONNAY - ELEGANTE, FINE, STRUTTURATO</i>	

BOLLICINE ROSATE

ASPRO	25 €
Metodo Charmat Brut Nature Rosato - PALAZZONA DI MAGGIO, OZZANO DELL'EMILIA (BO) <i>SANGIOVESE - TAGLIANTE, ASCIUTTO E GUSTOSO</i>	

MALBOLLE 30 €
Metodo Classico Extra Brut Rosato - PODERE IL SALICETO, CAMPOGALLIANO (MO)
MALBO GENTILE - SPEZIATO, AGRUMATO, MINERALE

IL PIGRO ROSÈ 40 €
Metodo Classico Brut Rosato - ROMAGNOLI, PIACENZA (PC)
PINOT NERO/CHARDONNAY - DECISO, ARMONICO, AVVOLGENTE

LAMBRUSCHI

FALISTRA 22 €
Rifermentato in Bottiglia - PODERE SALICETO, CAMPOGALLIANO (MO)
LAMBRUSCO DI SORBARA - FRESCO, MINERALE, PERSISTENTE

ALBONE 25 €
Metodo Charmat - PODERE SALICETO, CAMPOGALLIANO (MO)
LAMBRUSCO SALAMINO - CREMOSO, DI FRUTTO, INTENSO

POZZOFERRATO 25 €
Rifermentato in Bottiglia - STORCHI, MONTECCHIO EMILIA (RE)
LAMBRUSCO MAESTRI/LAMBRUSCO SALAMINO/ANCELOTTA - FRUTTI ROSSI, RICCO, ASCIUTTO

NATO LIBERO 25 €
Metodo Classico - VIGNETO SAETTI, SOLIERA (MO)
LAMBRUSCO SALAMINO - TIPICO, SPEZIATO, AVVOLGENTE

FALCONERO ZERO 25 €
Rifermentato in Bottiglia Sboccato - TERRAQUILIA, GUIGLIA (MO)
LAMBRUSCO GRASPAROSSA - AMPIO, STRUTTURATO, SECCO

BABY MAGNUM 28 €
Rifermentato in Bottiglia - MARCHESI DI RAVARINO, RAVARINO (MO)
LAMBRUSCO DI SORBARA - FRAGRANTE, GUSTOSO, FRESCO

SAN VINCENT 30 €
Rifermentato in Bottiglia - BERGIANTI, CARPI (MO)
LAMBRUSCO DI SORBARA - VIVACE, ELEGANTE, SAPIDO

PERFRANCO ROSATO 38 €
Rifermentato in Bottiglia - BERGIANTI, CARPI (MO)
LAMBRUSCO SALAMINO - SUCCOSO, AGRUMATO, VIVO

VINI BIANCHI FERMI

VIRGINIA 22 €
CASA VALLONA, MONTE SAN PIETRO (BO)
GRECHETTO GENTILE - CORPOSO, MORBIDO, SAPORITO

BIANCO BOLOGNA 25 €
ANONIMA AGRICOLA VITICOLTORI VALSAMOGGIA, VALSAMOGGIA (BO)
SAUVIGNON BLANC/RIESLING - CONVIVIALE, GASTRONOMICO, PIACEVOLE

SERENARO	25 €
VILLA VENTI, RONCOFREDDO (FC) <i>FAMOSO - SECCO, CITRICO, LIEVEMENTE AROMATICO</i>	
I VESPRI	27 €
IL TEATRO, MODIGLIANA (FC) <i>TREBBIANO ROMAGNOLO - PERSISTENTE, SNELLO, SAPIDO</i>	
ALLE 12 A MONTETONDO	30 €
TERRE DELLA ROCCA, RIOLO TERME (RA) <i>ALBANA - MORBIDO, SECCO, AVVOLGENTE</i>	
POSCA BIANCA	30 €
Vino Perpetuo - ORSI VIGNETO SAN VITO, VALSAMOGGIA (BO) <i>GRECHETTO GENTILE E UVE BIANCHE - INTRIGANTE, INTENSO, MINERALE</i>	
SORRISO DI CIELO	32 €
LA TOSA, VIGOLZONE (PC) <i>MALVASIA DI CANDIA - PIACEVOLMENTE AROMATICO, ESOTICO, INTENSO</i>	
L'ANIMO	36 €
TENUTA SAIANO, POGGIO TORIANA (RN) <i>GRECHETTO GENTILE - FRESCO, ELEGANTE, CITRICO</i>	
PARIDE SELEZIONE "MARNE GIALLE"	40 €
Macerazione in Anfora - TENUTA SANTA LUCIA, MERCATO SARACENO (FC) <i>ALBANA - MINERALE, SAPIDO, AMPIO</i>	
VIVI REBOLA	42 €
SAN VALENTINO, RIMINI (RN) <i>REBOLA - ARMONICO, IODATO, INCISIVO</i>	
 VINI ROSSI 	
ROSSO BOLOGNA	25 €
ANONIMA AGRICOLA VITICOLTORI VALSAMOGGIA, VALSAMOGGIA (BO) <i>MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON - CONVIVIALE, SPEZIATO, DI CORPO</i>	
BARBERA	28 €
ANONIMA AGRICOLA VITICOLTORI VALSAMOGGIA, VALSAMOGGIA (BO) <i>BARBERA - FRESCO, SECCO, INTENSI FRUTTI ROSSI</i>	
MARTIGNONE	30 €
ORSI VIGNETO SAN VITO, VALSAMOGGIA (BO) <i>BARBERA - VINOSO, SPEZIATO, ASCIUTTO</i>	
VIGNAMORELLO	38 €
LA TOSA, VIGOLZONE (PC) <i>BARBERA/ BONARDA - ENERGETICO, STRUTTURATO, INTENSO</i>	
VIVI ROSSO	42 €
SAN VALENTINO, RIMINI (RN) <i>SANGIOVESE/ SYRAH/ CABERNET FRANC - SPEZIATO, FRESCO, SELVAGGIO</i>	
BRAJE	45 €
STORCHI, MONTECCHIO EMILIA (RE) <i>MERLOT/ CABERNET FRANC/ CABERNET SAUVIGNON - INTENSO, PIENO, PROFONDO</i>	

A	45 €
Macerazione in Anfora - VILLA VENTI, RONCOFREDDO (FC) <i>CENTESIMINO - FRUTTI ROSSI, SNELLO, PERSISTENTE</i>	
DRACONE RISERVA 2018	50 €
PALAZZONA DI MAGGIO, OZZANO DELL EMILIA (BO) <i>MERLOT/ CABERNET FRANC/ PETIT VERDOT - BUON CORPO, ESPRESSIVO, INTENSO</i>	
DRACONE RISERVA VECCHIE ANNATE	
<i>Disponibilità variabile in base alla scorta</i>	
LUNA NUOVA	80 €
SAN VALENTINO, RIMINI (RN) <i>CABERNET FRANC - ROBUSTO, TANNICO, AVVOLGENTE</i>	
SANGIOVESE DI ROMAGNA	
PRIMO SEGNO	25 €
VILLA VENTI, RONCOFREDDO (FC) <i>SPEZIATO, GUSTOSO, BEN EQUILIBRATO</i>	
SCABI	28 €
SAN VALENTINO, RIMINI (RN) <i>ELEGANTE, ARMONIOSO, BEN STRUTTURATO</i>	
ELYGIO RISERVA	30 €
CASTELLO DI MONTESASSO, MERCATO SARACENO (FC) <i>MORBIDO, COMPLESSO, ENERGETICO</i>	
GS 2016	35 €
COSTA ARCHI, SERRA DI CASTEL BOLOGNESE (RA) <i>ELEGANTE, PROFONDO, SPEZIATO</i>	
LONGIANO RISERVA	36 €
VILLA VENTI, RONCOFREDDO (FC) <i>AMPIO, BEN STRUTTURATO, SAPIDO</i>	
LONGIANO RISERVA VECCHIE ANNATE	
<i>Disponibilità variabile in base alla scorta</i>	
SANGIOVESE PREDAPPIO	40 €
CHIARA CONDELLO, PREDAPPIO (FC) <i>SUCCOSO, EQUILIBRATO, AGILE</i>	
CAMPIUME 2018	42 €
TENUTE PERTINELLO, GALEATA (FC) <i>FRESCO, GUSTOSO, INCISIVO</i>	
CAMPIUME 2017	45 €
CAMPIUME 2012	60 €
CAMPIUME 2011	50 €
VIGNA PROBI	40 €
VILLA PAPIANO, MODIGLIANA (FC) <i>EQUILIBRATO, FINE, BEN MODULATO</i>	

PRÈ	50 €
VILLA PAPIANO, MODIGLIANA (FC) <i>BEN STRUTTURATO, FRESCO, DINAMICO</i>	
LE ARMI RISERVA 2019	60 €
PALAZZONA DI MAGGIO, OZZANO DELL'EMILIA (BO) <i>SPEZIATO, COMPLESSO, AVVOLGENTE</i>	
LE ARMI RISERVA 2016	80 €
TERRA DI COVIGNANO RISERVA	70 €
SAN VALENTINO, RIMINI (RN) <i>COMPLESSO, ELEGANTE, SETOSO</i>	
LE LUCCIOLE RISERVA	100 €
CHIARA CONDELLO, PREDAPPIO (FC) <i>ELEGANTE, PROFONDO, ENERGICO</i>	
LO STRALISCO	190 €
CHIARA CONDELLO, PREDAPPIO (FC) <i>IMPECCABILE, SETOSO, IMPORTANTE</i>	

Francia

UN'ACCURATA SELEZIONE DELLE PIÙ SIGNIFICATIVE
ZONE DELLA FRANCIA.

BOLLICINE

Champagne

Reims e Montagne

THIÉNOT BRUT	90 €
ALAIN THIÉNOT <i>PINOT NOIR 35%, CHARDONNAY 35%, MEUNIER 30% - FRESCO, SLANCIATO, AGRUMATO</i>	

VINTAGE 2015 BRUT	120 €
ALAIN THIÉNOT <i>PINOT NOIR 35%, CHARDONNAY 35%, MEUNIER 30% - PROFONDO, FRESCO, COMPLESSO</i>	

Languadoc-roussiliom

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT	30 €
MAISON GUINOT <i>MAUZAC 100% - AGILE, CITRICO, SCATTANTE</i>	

VINI BIANCHI

Alsace

RIESLING GRAND CRU MANDELBERG 50 €

ANDRÈ STENZ

RIESLING 100% - INTENSO, COMPLESSO, TIPICO

Bourgogne

CHABLIS 60 €

DOMAINE JOSEPHE DROUIN - VAUDON

CHARDONNAY 100% - ELEGANTE, MORDIBO

BOURGOGNE BLANC 70 €

JEAAN-MARC VINCENT

CHARDONNAY 100% - AVVOLGENTE, CALDO, TRADIZIONALE

VINI ROSSI

Bourgogne

BOURGOGNE PINOT NOIR 65 €

DOMAINE CHICOTOT

PINOT NOIR 100% - BALSAMICO, ELEGANTE, EQUILIBRATO

NUITS-ST-GEORGES LES CHARMOTTES 125 €

DOMAINE CHICOTOT

PINOT NOIR 100% - FLOREALE, EQUILIBRATO, DI GRANDE SPESSORE

Languedoc-Roussillon

CÔTES CATALANES UNE VIE LA NUIT 45 €

CLOS DU ROUGE GORGE HORS CHAMP

SYRAH 60%, GRENACHE 40% - SPEZIATO, AVVOLGENTE

FREE WIFI

RETE: TRATTORIADAME

PASSWORD: oralasai1937.dame

