



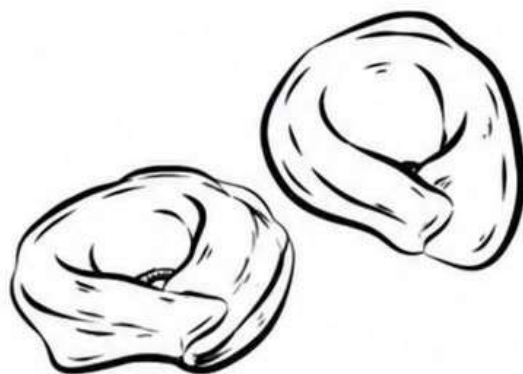
Le Donzelle
Locanda
Via Polese 7

Le Donzelle
Osteria
Via delle Donzelle 4/3

LE DON  ELLE

Le Donzelle
Petroni
Via Petroni 6

Le Donzelle
Flu Art
Via Monte Grappa 7/B





MENÚ FISSI



Menù bolognese 20€

- Piatto misto con salumi e formaggi misti, servito con tigelle.
- Primo a scelta tra:
 - tagliatelle al ragù (1,3,9)
 - tortellini in brodo (1,3)
 - tortellini in crema di parmigiano (1,3,7)
 - gramigna al ragù
 - gramigna pasticciata (ragù e panna)(1,3,7)
 - lasagne verdi alla bolognese (1,3,7,9)

- **Acqua e caffè**

Menù disponibile anche in versione vegetariana

Menù dell'oste minimo 2 persone 18€

ALL YOU CAN EAT

di salumi e formaggi misti con marmellate e tigelle, 1/2 litro di vino della casa a persona e acqua inclusa.
(sconto del 30% su tutte le bottiglie)

Menù disponibili anche in versione vegetariana

Antipasti con tigelle

15€

- Tagliere di salumi con pesto modenese o mousse di mortadella
- Tagliere di formaggi stagionati e freschi con marmellata
- Tagliere mix salumi e formaggi con squacquerone e marmellata

Quattro tigelle

6€

- Crudo, squacquerone e verdure
- Mortadella, brie e verdure

Delizie

5€

- Mousse di mortadella
- Squacquerone bolognese
- Pesto modenese e grana
- Friggione bolognese
- Nutella con scaglie di noci



primi piatti

(pasta fresca all'uovo)

- Tagliatelle al ragù (1,3,9) **12€**
- Tagliatelle ai funghi porcini (1,3) **12€**
- Gramigna al ragù o pasticciata (1,3,7) **12€**
- Tortellini in brodo (1,3) **14€**
- Tortellini in crema di parmigiano (1,3,7) **14€**
- Lasagne verdi alla bolognese (1,3,7) **14€**
- Cappellacci di zucca al gorgonzola e noci (1,3,7,8) **14€**

secondi piatti

(serviti con tigelle calde)

- Cotoletta alla Bolognese (1,7) **16€**
- Stinco di maiale **16€**
- Porchetta cotta in padella **14€**
- Arrosto di capocollo con funghi porcini **16€**
- Tomino con Speck, miele e noci (8,7) **12€**
- Roast-beef con rucola e grana **14€**
- Carne salada con rucola e pomodorini **12€**





selvaggina

- Tagliatelle con ragù di cinghiale **15€**
- Spezzatino di cinghiale con olive **18€**

insalatone e zuppa

- Insalata mista con bresaola e grana **9,00€**
- Insalata mista con tacchino e olive **9,00€**
- Insalata mista con pomodoro e mozzarella (7) **9,00€**
- Zuppa di legumi e porcini (1) **9,00€**

contorni

- Patate al forno **5€**
- Verdure miste al forno **5€**
- Insalatina mix **5€**



- coperto e servizio **2€**



bevande

- Coca cola (lattina) 3 €
- Fanta (lattina) 3 €
- Spritz 6 €
- Spritz litro 14 €
- Birra piccola 3,50 €
- Birra media 5 €
- Birra litro 12 €
- Acqua 1 €
- Caffè 1,50 €
- Cappuccino 2 €
- Digestivi 4 €



vino della casa

Azienda Agricola "Merlotta"

Sangiovese fermo – Pignoletto frizzante

- 1 litro 12 €
- 1/2 litro 8 €
- 1/4 litro 4 €
- Calice 4 €



dolci

(di nostra produzione)

- Tiramisù 6 €
- Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone 6 €
- Crema di mascarpone con amaretti 5 €



I dolci variano, chiedere la carta dolci.

CARTA VINI

VINI BIANCHI

Pignoletto Reno DOC fermo o frizzante - Villa Bassi (Emilia)	14 €
Albana Lady D DOCG - Cantina Tampieri (Emilia)	18 €
Albana Lady A (Rosato) - Cantina Tampieri (Emilia)	18 €
Gewurstraminer DOC - Cantina Mori (Trentino)	22 €
Lugana DOC - Cantina Buglioni (Veneto)	24 €
Ribolla Gialla Eufem DOC - Cantina Viarte (Friuli)	25 €
Falanghina Atto Primo IGT - Cantina Cirillo (Puglia)	15 €
Grillo DOC - Cantina Graffetta (Sicilia)	21 €



BOLLICINE

Prosecco Celeber DOCG extra brut - Cantina Dal Bello (Veneto)	24 €
Metodo Classico Dama Bianca Extra Dry - Fratta Minore (Emilia)	24 €
Champagne Tradicion Brut - Cantina Allain Vessel (Francia)	55 €



VINI ROSSI

Sangiovese DOC - Cantina Villa Bassi (Emilia)	14 €
Sangiovese Superiore DOC - Cantina Villa Bassi (Emilia)	18 €
Sangiovese Superiore biologico, Romagna DOC - Scabi/Bacaia	20 €
Lambrusco DOP Grasparossa - Cantina Di Sorbara (Emilia)	15 €
Lambrusco DOP Sorbara - Cantina Di Sorbara (Emilia)	15 €
Sangiovese Sup. Bio DOC - Cantina Fratta Minore (Emilia)	22 €
Barolo DOCG - Cantina Tenuta Rocca (Piemonte)	59 €
Valpolicella Sup. DOC (I'M) PERFETTO - Cantina Buglioni (Veneto)	24 €
Amarone DOCG il Lussurioso - Cantina Buglioni (Veneto)	55 €
Schioppettino IGT Oparis - Cantina La Viarte (VeneziaGiulia)	25 €
Chianti DOCG - Cantina Fattoria di Scannano (Toscana)	18 €
Brunello di Montalcino DOCG - Sasso di sole (Toscana)	62 €
Morellino di Scansano DOCG - Poggio Maestrino (Toscana)	21 €
Primitivo IGT Atto Primo - Cantina Cirillo (Puglia)	16 €
Nero di Troia IGT Atto Primo - Cantina Cirillo (Puglia)	17 €
Nero d'Avola DOC - Cantina Graffetta (Sicilia)	21 €



VINI DA DESSERT

Vino spumante dolce "Grand Dessert"	12 €
---	------





Lista degli allergeni

- 1 cereali
- 3 uova
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano