Trattoria "Della Santa"



La Santa, dal 1916, offre i piatti della tradizione bolognese e chi ci ha fatto visita lo sa. Non tutti sanno però, il motivo di questo nome.

A volte succede che i più curiosi sbircino in cucina per scovare la signora Santa, ma senza successo perché il nome del nostro locale è dedicato a una preziosa reliquia che si trova a pochi passi da noi:

Santa Caterina de' Vigri, la seconda patrona di Bologna e badessa delle Clarisse vissuta nel XV secolo.

Una donna colta e di lettere, ma fu dopo la sua morte che crebbe il culto per la Santa. Accadde che, dopo una quindicina di giorni, secondo i racconti tramandati, le consorelle esumarono il corpo di

Caterina e lo trovarono intonso, con il viso ancora bianco.

Si dice che emanasse un profumo di fiori. Venne deciso quindi di conservare il corpo, posto seduto su uno scranno.

Si narra che per mesi le sarebbero cresciuti unghie e capelli.

Oggi, turisti e fedeli possono ammirare il suo corpo, seduto e protetto dentro una teca, nella chiesa del Corpus Domini, o chiesa della Santa, in via Tagliapietre a pochi passi dalla nostra trattoria.

ANTIPASTI	
Affettato misto con crescentine e squacquerone	14,00€
valeriana e acciughe	12,00€
Parmigiana di melanzane	
Sformatino di verdura con crema di parmigiano	
Stecco alla bolognese con friggione	
MINESTRE IN BRODO	
Tortellini in brodo	13.00 €
Passatelli in brodo	,
PRIMI PIATTI	
Lasagne verdi alla bolognese	12,00€
Gramigna alla salsiccia	10,00€
Sedanini al ragù bianco, ricotta al forno e crema al balsamico	13,00€
Agnolotti ripieni di vitello con il suo fondo	13,00€
Tortellini alla panna	13,00€
Balanzoni con crema di parmigiano e semi di papavero	13,00€
Tortelloni burro e salvia	11,00€
Tortelloni gorgonzola e noci	11,00€
Tagliatelle al ragù	11,00€
Tagliatelle ai funghi porcini e galletti	13,00 €
Strette alla Romagnola con scorza di limone	10,00€
Gnocchi di zucca con lardo di colonnata al profumo di	
timo e rosmarino	/
Risotto alla milanese con ossobuco di vitello	
Bis di primi (min. 2 persone)(p.p.)	13,00 €

^{*} Tagliatelle gluten free

SECONDI PIATTI	
Cotoletta alla bolognese	15,00€
Cotoletta alla milanese.	
Cotoletta alla bolognese "orecchia d'elefante"	26,00€
Guancia di manzo brasata con purè	
Guancialino di vitello con carciofi	
Scaloppine (al limone / al vino bianco)	12,00€
	14,00€
Nodino di vitello burro e salvia	17,00€
Filetto (al pepe verde / alla Voronoff / all'aceto balsamico)	24,00€
Filetto ai funghi porcini e galletti	
Bollito misto con le sue salse (da Dicembre a Febbraio)	
Ossobuco di vitello con purè	
	,
CARNI ALLA GRIGLIA	
Filetto di manzo	23.00 €
Tagliata sale grosso e rosmarino	
Tagliata di maialino iberico pregiato taglio "secreto"	
Nodino di vitello.	
Scottadito d'agnello con patate al forno	20,00€
CONTORNI	
Patate al forno	5,00€
Friggione	5,00 €
Purè	5,00 €
Funghi porcini fritti	8,00 €
Insalata mista	5,00 €
Verdure miste al forno	8,00 €
Cicoria saltata	6,00€

Coperto 2,50 €

DOLCI ___

Zuppa inglese	5,00€
Mascarpone con scaglie di cioccolato	5,00€
Tiramisù	5,00€
Tenerina al cioccolato con mascarpone	7,00€
Crostata alla cremè brulèe con frutti di bosco	7,00€
Frutta fresca	5,00€
Sorbetto al limone "Fabbri"	5,00€
Gelato di crema	5,00€
Gelato di crema con amarene Fabbri	7,00€

- * Alcuni prodotti potrebbero essere acquistati surgelati in base alla stagionalità o potrebbero essere abbattuti all'interno della nostra cucina.
- * Per il registro degli allergeni chiedere al personale di sala.

BEVANDE ____

Acqua minerale naturale / gassata	3,00€
Birra Icnusa Non Filtrata 50 cl	6,00€
Birra Beck's 33 cl.	3,50€
Birra Beck's 33 0° cl	4,50€
Coca Cola / Coca Cola zero	3,00€
Fanta	3,00€

DAL BAR

Caffe	1,50€
Caffe corretto	2,50€
Caffè decaffeinato	2,00€
Caffè d'orzo	2,00€
Cappuccino	
Liquori e amari	
Grappa / Grappa barricata	
Whisky / Rum	

Trattoria "Della Santa"

VINI DA DESSERT	
Passito di Pantelleria Pellegrino	5,00€
DISTILLATI	
Grappa Bianca Tradizione Nonino Italia	4,00€
Grappa Barrique Tradizione Nonino Italia	5,00€
Rum Zacapa 23 Guatemala	8,00€
Rum Single Estate Whorty Park Giamaica	8,00€
Rhum Agricole Ambre l'Or 3 Ans Pere Labat Marie Galante	8,00€
Whisky Old N7 Jack Daniels America	7,00€
Chivas Regal Blended Scotch Whisky Scozia	8,00€
Whisky Single Malt 14 Anni Oban Highlands Scozia	10,00€
Whisky Single Malt 10 Anni Laphroaig Islay Scozia	10,00€
Whiskey Dunville 1808 Single Malt Echlinville Irlanda	8,00€

Da noi trovi una cucina semplice e casalinga Gusti intensi e decisi

Chiuso la Domenica. E' gradita la prenotazione

AMARI & LIQUORI _____

Limoncello di Capri	5,00€
Molinari Extra	5,00€
Varnelli	5,00€
Baileys	5,00€
Cynar	5,00€
Borghetti	5,00€
Jagermeister	5,00€
Lucano	5,00€
Montenegro	5,00€
Petrus	5,00€
Amaro del Capo	5,00€
Averna	5,00€
Braulio	5,00€
San Simone	5,00€
Unicum	5,00€
Fernet Branca	5,00€
Branca Menta	5,00€
Ebo Lebo Amaro alpino al genepy e zafferano	5,00€
Lumia Amaro ai Limoni dell'Etna Opificio Mangiantosa	5,00€
Quintessentia Nonino	5,00€
Quintessentia Riserva Nonino	6,00€
Amaro 16 botaniche e cortecce Fred Jerbaris	6,00€
Liquirizia Distilleria Elettrico	6,00€
Amaro del Capo al Peperoncino	6,00€
Amaro Amara alle arance rosse di Sicilia	6,00€
Amaro Clandestino (assenzio, rabarbaro, ginepro, salvia)	6,00€
Jefferson	6,00€

