TRATTORIA DI MARANO

ANTIPASTO

La Selezione di Salumi con il Cestino di Crescentine - 20 €

Prosciutto Galloni 24 mesi, Mortadella Villani Santo, Coppa di Roncole Verdi, Salame Felino IGP, accompagnati da Pecorino Sardo, Squacquerone e Giardiniera

Allergenti: 1A,7

La Battuta al coltello con scaglie di Parmigiano e perle di aceto Balsamico - 16 €

150 g di carne di bovino, condita con olio e capperi su letto di valeriana

I Porcini Fritti - 13 €

Funghi Porcini panati e fritti in farina di mais

*Allergeni: 3,V, **

I crostini di polenta grigliata con Porcini trifolati - 12 €

*Allergeni: 7, V, **

TRATTORIA DI MARANO

PRIMI

I Tortellini in brodo di Cappone o in crema di latte - 18 €
Allergeni : 1,3,7

Le Tagliatelle al Ragù della Tradizione Bolognese - 14 €
Allergeni: 1A, 3

Le Lasagne della Tradizione Bolognese - 17 €
Allergeni: 1, 3, 7

Il Risotto mantecato con funghi Porcini - 18 €
*Allergeni: 7, V, **

Le mezzelune ripiene di Zucca mantecate con burro e Salvia - 15 €
Allergeni: 1, 7, V

TRATTORIA DI MARANO

SECONDI

La Cotoletta di Vitello cucinata alla Bolognese - 22 €
Allergeni: 1A, 3, 7

La Tagliata di Filetto Limousine Francese,
olio sale e Rosmarino - 24 €

La Guancia di Manzo brasata al Nebbiolo
con purè di patate - 18 €
Allergeni: 7

Il Petto d'Anatra CBT su letto di cipolla caramellata
e teste di aranci - 19€
*Allergeni: 7, **

Le Polpette di Zucca su vellutata di cavolo viola
con Crispy di Parmigiano - 16€
Allergeni: 7, V

TRATTORIA DI MARANO

CONTORNI

Le Patate al Forno - 5 €
Allergeni: V

La Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino - 5 €
*Allergeni: V, **

Il tegamino di Porcini e Galletti trifolati - 7 €
*Allergeni: 7, V, **

Le verdure miste gratinate - 6 €
Zucchine, Melanzane e Pomodoro
Allergeni:1A, V

TRATTORIA DI MARANO

LE DOLCEZZE

Zuppa Inglese - 7 €
Allergeni: 3, 7

Tenerina al Cioccolato con crema al Mascarpone - 8 €
Allergeni: 3, 7

La crema di mascarpone con scaglie al Fondente - 6 €
Allergeni: 3, 7

Semifreddo all'amaretto con caramello salato - 7 €
Allergeni: 1A, 3, 7

Panna cotta al caramello - 7 €
Allergeni: 3, 7

I sorbetti Artigianali - 6 €
Arancia rossa e Campari, Bergamotto, Caffè, Fragola
Allergeni: 3, 7, 8B, 8G

Gelato alla Crema affogato al caffè o con frutti rossi - 6 €
Allergeni: 3, 7

PER ACCOMPAGNARE I TUOI DOLCI

Cantucci - 3 €

"Damadora" Vendemmia tardiva dei colli romagnoli - 7 €

Moscato di Pantelleria - 5 €

Zibibbo Dolce - 6 €

Passito di Pantelleria - 8 €

TRATTORIA DI MARANO

ALLERGENI

1	*Cereali contenenti glutine - Grano (1A), Segale (1B), Orzo (1C), Avena (1D), Farro (1E), Kamut (1F)*
2	*Crostacei*
3	*Uova*
4	*Pesce*
5	*Arachidi*
6	*Soia*
7	*Latte*
8	*Frutta a guscio - Mandorle (8A), Nocciole (8B), Noci (8C), Anacardi (8D), Noci pecan (8E), Noci del Brasile (8F), Pistacchi (8G), Noci macadamia (8H)*
9	*Sedano*
10	*Senape*
11	*Semi di sesamo*
12	*Anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg o 10 mg/l*
*****	*Prodotto che, in assenza di fresco, può essere sostituito con il congelato*
V	*Piatto vegetariano*