



TRATTORIA DI MARANO

La tenera Insalatina di fine estate	12	
Misticanza, Zucchine di Bologna, Pesca, Gocce di Peperoni, Parmigiano in scaglie e Uva		
Le Polpettine con la Mayo Veg	12	1,3
Polpette di carne servite con maionese di soia senza uova		
La Battuta al Coltello di Fassona Piemontese	14	
Carne cruda di razza piemontese condita con olio e capperi e servita con scaglie di Parmigiano e gocce di Balsamico		
La Nostra Selezione di Salumi con Pecorino Sardo e Squacquerone	15	7
Prosciutto 24 mesi Galloni, Mortadella Villani Dotta, Coppa di Roncole verdi, Salame Felino		
Il Cestino delle nostre Crescentine	6	1,7
8 crescentine fritte tipiche		
~~~~~		
Gli Spaghettoni con i Friggitelli verdi fritti alla fermata di Marano	16	1
Spaghettoni di pasta di semola con peperoni friggitelli saltati colatura di alici e crumble di pane		
Le Caramelle di Melanzane	16	1,3,7
Ravioloni con farcia di Melanzane, formaggio e pomodoro su crema al Basilico e cialda di Parmigiano		
Le Strettine Verdi con la cipolla bianca di Medicina	14	1,3,7
Le Tagliatelle al Ragù della Tradizione Bolognese	14	1,3
I Tortellini in brodo di Manzo e Cappone o in Crema di Latte	17	1,3,7
Le Lasagne della Tradizione Bolognese	16	1,3,7
~~~~~		
La Parmigiana di Melanzane	15	7
L'Arrosto Arrotolato di Faraona su cavolo cappuccio saltato	16	1,7
La Cotoletta di Vitello cucinata alla Bolognese	22	1,3,7
Il Roast Beef di Fassona Piemontese su letto di misticanza	18	
La Tagliata di Filetto Limousine Francese, olio sale e Rosmarino	24	
~~~~~		
I Filetti di Peperone al forno	5	
Le Patate al Forno	5	
La Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino	5	
L'insalatina di misticanza con pomodorini e carote	4	

Coperto 3.00

## ALLERGENI

① GLUTINE ③ UOVA ⑦ LATTE ⑧ FRUTTA A GUSCIO ⑨ SEDANO ⑪ Olio di Sesamo ⑩ Senape