Per gli amanti della carne
venite a trovarci da Ruffano Lab
Pizza e Grill a Rubiera.

Per cominciare

Insalata di mare* — € 14
seppia, polpo, mazzancolle e calamari

Capesante gratinate — € 15
con pomodori appassiti, maionese al pepe nero e limone

Boccone di polpo tostato* — € 18
con salsa bbq, cipolla caramellata e patata dolce

Antipasto della casa *(per 2 persone)* — € 30
antipasto di mare, gamberi in salsa rosa, spada affumicato, tonno, salmone marinato, gamberi agli agrumi

Crocchette di baccalà — € 12
con salsa Aiolì e rucola fresca

Coperto € 3

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

I PIATTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



I primi

Pacchero fresco alla Marinara* frutti di mare, pomodoro e origano	€ 15
Fusillo napoletano con tonno, pesto di basilico, pomodorini e stracciatella	€ 15
Gnocchetti di patate con vellutata di piselli, gamberi, caciocavallo e chips di zucchine	€ 15

I secondi

Il fritto misto della casa* con mazzancolle, alici e calamari	€ 18
Tuna Burger (Il Panino Di Mare) bun di nostra produzione, tonno croccante, insalata ice, silano bianco, cipolla caramellata e maionese alla mente	€ 18
Il Nostro Hamburger (Il Panino Di Terra) bun di nostra produzione, hamburger, cheddar, pomodoro, insalata, bacon croccante e salsa bbq	€ 15
Spiedino di pesce gratinato calamari e mazzancolle	€ 11 al pezzo

I contorni

Patatine fritte	€ 5
Patate al forno	€ 5
Verdure di stagione	€ 5

Mentre aspetto la pizza

Crocchè di patate artigianale patate rosse, prezzemolo, mozzarella, sale e pepe	€ 3
Arancino secondo lo chef	€ 4
Frittatina di pasta secondo lo chef	€ 4
Li assaggio tutti crocchè, arancino e frittatina	€ 10

La nostra pizzeria

Margherita € 7
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, basilico e olio EVO

Evergreen € 13
vellutata di piselli, fiordilatte, guanciale, chips di zucchine, pesto di basilico, olio EVO e basilico

Un mare di frutti € 15
pomodoro pelato, seppia, polipo,calamari, gamberi, olio all'aglio e origano

Napoli € 10
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, origano siciliano, alici di Cetara e olio EVO

Quattro stagioni € 12
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto con basilico e olio EVO

Ortolana € 10
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, verdure grigliate, pomodorino fresco, basilico e olio EVO

Capricciosa € 12
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive con basilico e olio EVO

Bufalotta € 10,5
pomodoro pelato, mozzarella di bufala, con basilico e olio EVO

Wurstel e Patatine* € 9
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, wurstel, patatine fritte

Tra Roma e Napoli — € 12
crema di datterino giallo, fiordilatte, capperi di salina, pecorino romano, olive infornate, acciughe di Cetara, mentuccia fresca

Porcino* — € 10
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola,
spadellata di porcini con basilico e olio EVO

Crudo — € 11
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, con basilico e olio EVO

Beppe 8.5 — € 15
sobbollita di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, cappero disidratato, bresaola di tonno, olive, bottarga di tonno rosso con basilico e olio EVO

Speciale — € 11
pomodoro pelato, mozzarella di bufala, pomodorini freschi rossi e gialli, con basilico e olio EVO

Tra Parma e Reggio — € 14
fiordilatte tipo Agerola, pesto fresco di basilico,
Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi,
Aceto balsamico con basilico e olio EVO

BaciamItalia — € 15
baciata con fior di latte e ricotta, crudo, parmigiano, rucola e datterini

A' Proval e Pepe *(stesura a ruota di carro)* — € 8,5
pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, pepe nero, provola affumicata, con basilico e olio EVO

La montanara — € 13
sobbollita di pomodoro S. Marzano, crema di burrata, parmigiano 24 mesi, origano, con basilico e olio EVO

Un bosco a Scandiano — € 12
pomodoro pelato, fiordilatte, spadellata di funghi porcini, patate arrosto, salsiccia fresca, provola affumicata, basilico e olio EVO

L'assassina — € 11
sugo all'arrabbiata, fiordilatte, nduja, stracciatella fresca, chips di pane e olio al prezzemolo

Assoluto di melanzana — € 13
crema di melanzana, melanzane appassite, mozzarella di bufala, chips di melanzana, stracciatella e pomodori semi-secchi

Marinara — € 6
pomodoro pelato, pomodorini, terra di olive, aglio fresco, origano, basilico e olio EVO

La Kalò (stesura a ruota di carro) — € 8
pomodoro pelato, aglio fresco, pomodorini scarole trifolate origano, basilico e olio EVO

Varianti

+ Salume	€ 2,5
+ Crudo	€ 4
+ Mozzarella	€ 1,5
+ Burrata	€ 3
+ Stracciatella	€ 3
+ Stesura a "ruota di carro"	€ 1,5

I nostri vini

Vini del Territorio

Spergolino Bertolani frizzante	€ 15
Spergola Montevangelo ferma	€ 15
Lambrusco Rosso Bertolani All'Antica	€ 15
Lambrusco rosè Bertolani	€ 15
Artemis spumante di spergola	€ 18
Vincent Bertolani	€ 20

Bollicine

Prosecco Conca D'oro millesimato extra dry	€ 19
Cremant de Bourgogne Veuve Ambal	€ 30
Prosecco Spumante Brut DOCG Conca d'Oro	€ 21

Franciacorta

Bonfandini Brut	€ 32
Bredasole Brut DOCG	€ 28
Bredasole Rosè DOCG	€ 30

Trento D.O.C.

Altemasi Millesimato	€ 29
Balter Brut	€ 30
Balter Rosè Brut	€ 35

Bianchi tranquilli

Vermentino Oro S' Eleme	€ 18
Erba Luce DOCG Roletto	€ 19
Lugana DOP Colli Vaibo'	€ 19
Gewurztraminer Alto Adige DOP H.Lun	€ 25
Ribolla Gialla Butussi DOC Friuli Colli Orientali	€ 22
Sauvignon Butussi DOC Friuli Colli Orientali	€ 22
Falanghina Rivolta	€ 18
Grillo Oristiadi	€ 18
Pecorino Ducali	€ 20
Passerina San Michele d'Abruzzo	€ 20
Lacrima bianca Olivella Campania	€ 20
Kata, IGP Olivella Campania	€ 22

Rossi tranquilli

Chianti Classico Contessa Radda	€ 20
Valpolicella Ripasso Domini Veneti	€ 23
Amarone della Valpolicella Santi	€ 45
Primitivo Le Altane	€ 18
Pinot Nero Altoatesino	€ 20
Syrah Orestiadi	€ 18

Bevande

Acqua Frizzante SAN PELLEGRINO	€ 3,5
Acqua naturale PANNA	€ 3,5
Coca vetro 1l	€ 6,5
Coca vetro 33cl	€ 3,5
Coca zero vetro 33cl	€ 3,5
Fanta vetro 33cl	€ 3,5

I calici

Prosecco	€ 6
Trento DOC	€ 8
Bianco Fermo	€ 6
Rosso Fermo	€ 6

Birre

Birre alla spina

Commerzienrat Privat Riegele - vol 5,2%

Bicchiere cl 0,20	€ 4
Bicchiere cl 0,40 Stile Hell, Fermentazione Bassa, Birra chiara	€ 6

CDG American Ipa

Bicchiere cl 0,30	€ 5,5
Bicchiere cl 0,50	€ 6,5

Birre in bottiglia

Riegele 0,50 cl. alc. 0,0% vol. (ANALCOLICA)	€ 5
Maisel's Weisse 0,50 cl. alc. 5,2% vol. Germania stile Weiss	€ 5
Menabrea rossa 0,33 cl. alc. 7,5% vol.	€ 5
SteenbruggeBlanche 0,33 cl. alc. 5% vol. Belgio stile Blanche Witte Abbazia	€ 5
Herren Pils Riegele - cl 0,50 - vol 4,7% Stile Pilsner, Fermentazione bassa, Birra fresca	€ 5
Birra Menabrea 150°anniv. - cl 0,66 - vol 4,8%	€ 6

Dessert di nostra produzione

Per garantire un prodotto sempre ottimale abbiamo optato di preparare ogni giorni dei dessert diversi.

Rivolgersi al personale per qualsiasi informazione

Caffetteria

Caffè	€ 1,8
Caffè deca	€ 1,8
Caffè orzo	€ 1,8
Caffè corretto	€ 2,8
Caffè macchiato	€ 2

Digestivi

Amari Classici	€ 4
Amari Speciali	€ 4,5
Grappa morbida	€ 4
Grappa barricata	€ 4,5
Rum	€ 8

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

I PIATTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE

