

BEVANDE/ Drink

Vini al calice selezione giornaliera..... € 5,00 <i>Daily selection of wine by the glass</i>	Caffè corretto € 3,50 <i>Coffee</i>
Vini della casa 50 cl € 9,00 <i>house wine 50 cl</i>	Cappuccino - The - Camomilla..... € 4,00 <i>Cappuccino - Tea - Chamomile</i>
Acqua microfiltrata € 2,50 <i>Filtered water</i>	Amari € 4,50 <i>Italian liqueurs</i>
Birra Beck's 33 cl € 5,00 <i>Beck's beer</i>	Amari Selezione € 5,50 <i>Selected liqueurs</i>
Birra Forst Premium 66 cl € 7,00 <i>Forst Premium Beer</i>	Grappe e Superalcolici € 5,50 <i>Grapes spirit and selected spirits</i>
Coca Cola - Fanta € 4,50 <i>Coca Cola and Fanta</i>	Invecchiati e Grappe sel..... € s.q. <i>Aged spirits and Italian grapes selection</i>
Caffè € 2,50 <i>Coffee</i>	Spritz, Gin Tonic, Americano, Negroni.. € 10,00 <i>Cocktail</i>

Coperto..... € 3,00
Cover charge

ALLERGENI • ALLERGENS

UOVA A EGG
CEREALI B CEREALS
LATTE C MILK
SEDANO D CELERY
ASSENTI • ABSENT
Arachidi - Peanuts
Soia - Soy
Senape - Mustard
Semi Sesamo - Sesame seeds
Lupini - Lupines
Molluschi - Clams
Crostacei - Crustaceans
Pesce - Fish
Anidride Solforosa - Sulfur dioxide
Frutta guscio • Nuts
torta di riso rice cake

TRATTORIA
BERTOZZI



Potete tranquillamente telefonare, mandare sms, fare selfie, giocare a Candy Crash, fotografare i piatti, stare su faccia da libro, twittare, rincoglionirvi sul web alla ricerca di voi stessi, anche se preferiremmo che a tavola ci si sforzasse di fare due chiacchiere, parlando anche di niente, ma con l'illusione viva nel cuore che non siamo ancora morti.

I Bertozzi



MENU

ANTIPASTI / Appetizers

La Mortadella Felsineo Selezione “Tour-tlen” <i>The Mortadella Felsineo Special Selection “Tour-tlen”</i>	€ 9,00
Salumi regionali e Parmigiano Reggiano C <i>Local cold cut and Parmesan cheese</i>	€ 13,00
Tortino di patate con crema di Parmigiano Reggiano, mousse di Mortadella e ristretta al balsamico A B C <i>Potato souffl� with parmesan cream, Mortadella mousse and balsamic vinegar</i>	€ 13,00
Antipasti di stagione <i>Appetizers of the season</i>	€ 13,00

PRIMI PIATTI / First courses

Tortellini in brodo di manzo e cappone  A B C D <i>Tortellini in meat broth</i>	€ 18,00
Tagliatelle al rag� alla bolognese A B C D <i>Tagliatelle with meat ragout</i>	€ 15,00
Tagliatelle strette al sugo di cipolla vecchia maniera..... A B C <i>Tagliatelle with onion ragout old style</i>	€ 14,00
Tagliatelle “Tac Tac” con Prosciutto Crudo di Parma in ricordo di Stefano Rossi..... A B C <i>Tagliatelle with ham and butter</i>	€ 14,00
Tortelloni con ripieno di patate e mortadella in crema di burro e Parmigiano Reggiano..... A B C <i>Stuffed tortelloni with potatoes and mortadella, with butter and parmesan cheese</i>	€ 15,00
Gramigna Bertozzi Guanciale, zucchine, zafferano e scaglie di Parmigiano Reggiano B C <i>Gramigna, Pig’s cheek, courgettes, saffron and parmesan cheese</i>	€ 15,00
Gramignone al torchio con rag� di salsiccia A B C <i>Gramignone with sausage pork ragout</i>	€ 15,00
Primi di stagione..... <i>First courses of the season</i>	€ 15,00

SECONDI PIATTI / Second courses

Polpettine all’antica con piselli A B C <i>Meatballs with Peas traditional style</i>	€ 15,00
Zucchine ripiene A B D <i>Stuffed courgettes</i>	€ 15,00
Cotoletta alla bolognese A B C <i>Bolognese cutlet</i>	€ 22,00
Brasato di manzo al vino rosso D <i>Braised beef in red wine</i>	€ 20,00
Tagliata di filetto di Angus <i>Sliced Angus</i>	€ 25,00
Costolette di agnello scottadito * <i>Piping hot lamb chops</i>	€ 25,00
Secondi di stagione..... <i>Seasonal second courses</i>	€ 18,00

CONTORNI / side dishes

Patate saltate <i>Roasted Potatoes</i>	€ 7,50
Spinaci burro e Parmigiano Reggiano C <i>Spinach with butter and parmesan cheese</i>	€ 7,50
Friggione <i>Typical sauces with onion and tomatoes</i>	€ 7,50
Insalata mista..... <i>Mixed salad</i>	€ 7,50

DOLCI / Dessert

Dolci della Casa A B C <i>Desserts</i>	€ 7,00
“Buono da perdere il lume della ragione” in ricordo di Marco Panichi il nostro Gelato di Crema con amarene Fabbri A C <i>Vanilla ice cream</i>	€ 7,00

* saltuariamente possono essere utilizzati prodotti surgelati