

Menù di Capodanno

Antipasti

	€
Sformato di patate con tartufo nero e funghi porcini	18,00
Parmigiana di melanzane	18,00
Salumi con formaggio tenero e tigelle	18,00
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano	18,00

Primi piatti

Bis di primi (gramigna con salsiccia e tortelloni burro e salvia)	20,00
Gramigna con ragù di salsiccia e panna	20,00
Tortelloni di ricotta e spinaci con burro e salvia	20,00
Tortellini in brodo di carne o con panna	20,00
Tagliatelle al ragù bolognese	20,00

Secondi piatti

Cotoletta alla Bolognese	22,00
Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino	22,00
Scaloppine con funghi porcini	22,00
Cotechino con purè, salsa verde e lenticchie	22,00

Contorni

Patate al forno	8,00
Spinaci al burro	8,00
Insalata mista	8,00
Patate fritte	8,00

Dolci e Frutta

Panna cotta	8,00
Zuppa inglese	8,00
Tiramisù	8,00
Ananas	8,00
Pane, coperto e servizio	5,00

La Nostra Cantina

Vini Rossi Emilia Romagna *Local Red Wine*

	€
Sangiovese superiore Le viole <i>Podere Vertaglia- Romagna</i>	22
Mazapegul <i>Superiore</i>	22
Merlot Corte D'Aibo <i>Biologico</i>	26
Lambrusco Marcello Ariola <i>Frizzante secco</i>	24
Meriggio <i>Corte D'Aibo Biologico (senza solfiti aggiunti)</i>	27
Sangiovese Superiore Oro <i>Bartolini</i>	30
Sangiovese Rocca Saracena <i>Riserva Bartolini</i>	32
Le Borre Cabernet Sauvignon Riserva <i>Corte D'Aibo Biologico</i>	34

Vini Rossi altre Regioni *Red Wine*

Syrah	22
Nero d'Avola	22
Brunello di Montalcino D.O.C.G. <i>Cantina Carpineto</i>	90
Morellino di Scansano Mantelassi D.O.C.G.	40
Chianti classico Carpineto	40
Lagrein Grlan Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	35
Nobile di Montepulciano Riserva <i>Cantina Carpineto</i>	50
Rosso di Montepulciano D.O.C. <i>Cantina Carpineto</i>	40
Amarone della Valpolicella "Monte del Frà" D.O.C.G. Classico	80
Barolo <i>Rocche di Castelletto "Cascina Chicco"</i>	70

Vini Bianchi Emilia Romagna

Local White Wine

	€
Pignoletto Corte D'Aibo Frizzante <i>Biologico</i>	26
Pignoletto Corte D'Aibo Superiore <i>Biologico</i>	26
Chardonnay Corte D'Aibo <i>Biologico</i>	26
Rugiada Corte D'Aibo <i>Biologico (senza solfiti aggiunti)</i>	26
Albana di Romagna	24

Bianchi altre Regioni

White Wine

Inzolia <i>Cantine Pellegrino</i>	22
Sauvignon Festival <i>Meran - Alto Adige</i>	22
Gewurztraminer <i>Meran - Alto Adige</i>	28
Pinot Grigio <i>Meran</i>	28
Bortolomiol Prosecco Extra Dry <i>Valdobbiadene D.O.C.</i>	28
Ferrari Rosè	60
Ferrari Brut	50
Veuve Cliequot	120
Moet & Chandon Rosè Impèrial	140
Moet & Chandon Brut	120
Franciacorta Cuvée Brut Lantieri	50

Bevande / Drinks

	€
Acqua Surgiva 0,75 l / <i>Mineral water 0,75 l</i>	4
Birra in bottiglia 0,33 l / <i>Bottled beer 0.33 l</i>	6
Birra del Reno Bianca (artigianale) 50 cl / <i>White local beer 50 cl</i>	12
Bevande analcoliche / <i>Non-alcoholic drinks</i>	6
Caffè / <i>Coffee</i>	3
The, camomilla, cappuccino / <i>Tea, camomile, cappuccino</i>	3
Amari / <i>Bitters</i>	6
Whisky, grappe, cognac	10
Vino al calice / <i>Wine by the glass</i>	7
* Rosso della casa / <i>House Red</i>	
* Bianco della casa / <i>House White</i>	
Aperol Spritz, Gin Tonic, Americano, Negroni	12