



Cominciamo il viaggio... con gli antipasti...

LA SALUMERIA

Selezione di salumi misti del nostro territorio
con salsa Giardiniera euro 9,00

⑦

AL GNÖCH FRIT

Gnocco Fritto (7 pezzi) euro 4,00

Gnocco Fritto ripieno di Erbazzone (5 pezzi) euro 5,00

① ③ ⑦

POLENTA FRITTA con gorgonzola euro 7,00

VERDURE PASTELLATE euro 6,00

Le verdure dell'orto in pastella

① ③ ⑦

COCCODE' euro 6,00

Uova al tegamino con pancetta

⑦

PAN & COMPANÀDEGH euro 6,00

Fantasia di Bruschette

① ⑦

I COLORI DELL'ORTO euro 6,00

Sformato di verdure di stagione in salsa tiepida

① ③ ⑦ ⑨

BACCALA' CON LA COLLA euro 8,00

Bocconcini di Baccalà fritti come comanda la cuoca

① ③ ④ ⑦



*Per copia conforme all'originale
Gastone Sudo.*



Primi piatti

I NOSTRI TORTELLI



VERDI (di erbe) conditi con burro e parmigiano euro 9,00

ZUCCA conditi con burro e parmigiano euro 9,00
oppure con il soffritto

LA BOMBA DI RISO In Coppia (minimo due persone)

Specialità reggiana in due versioni:

- ragù di carne e prosciutto cotto
- ragù di verdure e prosciutto cotto

euro 8,00 a persona

CAPLET il re della cucina emiliana

(Capelletti in brodo di capone fatti in casa come una volta)

euro 10,00

ZUPPA DI STAGIONE con crostini

euro 8,00

TAGLIATELLE con ragu' di carne



euro 7,00

TAGLIATELLE con julienne di verdure saltate euro 7,00

LE CHICCHE DI ROSSODIVINO

gnocchetti rossi di patate su crema di piselli euro 7,00

Allergeni ① ③ ⑦ ⑨



*Per copia conforme all'originale
Gastone Sudo.*



Secondi piatti

AL CÚNI euro 9,00

Coniglio nostrano in fricasea

⑨ ⑫

AL POLPETI euro 9,00

Polpette in umido con piselli (senza pomodoro)

⑦ ⑨

LA TRIPA ED CUARIEGH euro 10,00

Trippa bovina cucinata secondo tradizione

⑨

ROAST BEEF euro 10,00

Con cipolline borettane

AL FILET euro 18,00

Filetto di Manzo al Rosmarino

servito con patate vestite al forno

LA GRIGLIEDA euro 15,00

Grigliata di Carne mista con patate vestite al forno

AL VERDURI GRIGLIEDI euro 10,00

Grigliata di Verdure miste

L'AROST D' INCO euro 9,00

Arrosto di carne ogni giorno diverso

⑦ ⑨ ⑫



Gran Piatti (se hai tanta fame... o se vuoi condividere)

IL TAGLIERE DIVINO

euro 16,00

Affettato di Prosciutto Crudo stagionato 24 mesi,
Salame nostrano, Gnocco fritto (7 pezzi),
Gnocco Fritto ripieno (5 pezzi),
Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi,
Verdure pastellate

① ③ ⑦

IL TAGLIERE DELL'ORTO

euro 15,00

Verdure pastellate, Bruschetta Pomodorini freschi,
Formaggio Caprino, Sformatino di Verdure in salsa
tiepida, Zuppetta di stagione con crostini

① ③ ⑦ ⑨

VACA CHE CHÈRNA

euro 15,00

Hamburger di Manzo (250 grammi) scomposto
con Patate vestite al forno e Salsine by Happy Mama

① ③ ⑦

solo a pranzo dal lunedì al venerdì

PIZZA AL TEGAMINO (pomodoro, mozzarella e basilico) euro 6,00

- aggiunta di prosciutto crudo al piatto + euro 4,00
- aggiunta di verdure grigliate al piatto + euro 4,00

① ⑦



*Per copia conforme all'originale
Gastone Sudo.*



SALSA GIARDINIERA

Verdure miste dell'orto tagliate a cubetti
farle bollire in acqua e aceto
scolarle, asciugarle con un canovaccio
infine metterle nei vasi e ricoprirle d'olio d'oliva.

Non solo contorni

PINZIMONIO euro 6,00

fantasia di ortaggi e verdure fresche di stagione

PATATE VESTITE AL FORNO euro 4,00

(arrostate con la buccia)

PADELLATA DI VERDURE DELL'ORTO euro 4,00

VERDURE ALLA GRIGLIA euro 4,00

VERDURE PASTELLATE euro 5,00

SALSA GIARDINIERA euro 3,00

⑨

CIPOLLINE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO euro 3,00



Golosità

Composta di frutta fresca euro 4,00

Composta di frutta fresca euro 6,00
con gelato artigianale by **Gelateria 2 di Coppe**

Sorbetto Rossodivino euro 4,00
③ ⑦

Cheese cake euro 5,00
① ③ ⑥ ⑦

Zuppa Inglese euro 5,00
① ③ ⑦

Dolce Mattone secondo tradizione euro 3,50
① ③ ⑦

Crostata come una volta euro 3,50
① ③ ⑦

Torta di Riso di Nonna Teresa euro 3,50
① ③ ⑦

La dolce proposta del giorno euro 4,00
① ③ ⑦



*Per copia conforme all'originale
Gastone Sudo.*



Cantina e Bar

IL VINO DELLA NOSTRA TERRA

| | |
|--|------------|
| Lambrusco della casa bottiglia 0,75 lt | euro 8,00 |
| Lambrusco Assolo Cantina Medici Ermete 0,75 lt | euro 13,00 |
| Lambrusco cantina Storchi 0,75 lt | euro 15,00 |
| IL Lambrusco della cantina 0,75 lt | euro 12,00 |

18

ROSSI FERMI

| | |
|--|------------|
| Valpolicella Classico (Zenato) 0,75 lt | euro 18,00 |
| Valpolicella Ripasso Superiore 2012 - 0,75 lt | euro 28,00 |
| Montepulciano d' Abruzzo (Masciarelli) 0,75 lt | euro 16,00 |
| Lagrein 0,75 lt | euro 16,00 |
| La Segreta (Planeta) 0,75 lt | euro 16,00 |

18

BIANCHI FERMI

| | |
|----------------------------------|------------|
| Gewurtztraminer 0,75 lt | euro 18,00 |
| Soave 0,75 lt | euro 14,00 |
| Chardonnay (Elena Walch) 0,75 lt | euro 18,00 |
| Grillo 0,75 lt | euro 14,00 |
| La Segreta (Planeta) 0,75 lt | euro 16,00 |

18

BOLLICINE

| | |
|--|------------|
| Prosecco Val d'Oca 0,75 lt | euro 12,00 |
| Prosecco biologico - doc Treviso 0,75 lt | euro 15,00 |
| Rosè millesimato (Val d'Oca) 0,75 lt | euro 18,00 |
| Monte Rossa Franciacorta 0,75 lt | euro 28,00 |

18



Abbiamo scelto di non elencarvi tutte le Cantine dei nostri vini,
semplicemente perchè vogliamo offrirvi sempre il meglio.
Chiedete al personale di sala al momento della vostra scelta.



25



AFORISMI

Chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere
(Charles Baudelaire)

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Acqua naturale e gassata 0,75 lt | euro 2,00 |
| Coca Cola bottiglietta 0,33 lt | euro 2,50 |
| Fanta aranciata bottiglietta 0,33 lt | euro 2,50 |
| Birra Moretti 0,33 lt | euro 4,00 |
| Birra Leffe Blonde 0,33 lt | euro 4,50 |
| Birra Corona 0,33 lt | euro 4,00 |
| Birra Weisse 0,50 lt | euro 6,00 |

①

| | |
|--------|----------------|
| Caffè | euro 1,50 |
| Grappa | euro 3,50/5,00 |
| Nocino | euro 3,50 |

⑧

| | |
|-------------------|----------------|
| Limoncino | euro 3,50 |
| Passito al calice | euro 5,00/7,00 |

⑫

| | |
|---------------------|----------------|
| Liquori e Digestivi | euro 3,50/5,00 |
|---------------------|----------------|

① ⑧

| | |
|--------|----------------|
| Cognac | euro 5,00 |
| Whisky | euro 4,00/7,00 |

| | |
|----------------------|-----------|
| Rum Zacapa (23 anni) | euro 7,00 |
|----------------------|-----------|

servito divinamente con pralina di cioccolato fondente

| | |
|--------------|-----------|
| Rum Don Papa | euro 6,50 |
|--------------|-----------|

①



Coperto Euro 2,00



*Per copia conforme all'originale
Gastone Sudo.*

ALLEGATO II - “Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. 1169/2011 UE

① Cereali contenenti glutine

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

② Crostacei e prodotti a base di crostacei

Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.

③ Uova e prodotti a base di uova

Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.

④ Pesce e prodotti a base di pesce

Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi

Tutti i prodotti che contengono arachidi o possono contenere anche tracce di arachidi.

⑥ Soia e prodotti a base di soia

Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

⑦ Latte e prodotti a base di latte

In questo punto sono inclusi il lattosio ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici né il lattiolio.

⑧ **Frutta a guscio**

Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agaciu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

⑨ **Sedano e prodotti a base di sedano**

Tutti i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.

⑩ **Senape e prodotti a base di senape**

Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce.

⑪ **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.

⑫ **Anidride solforosa e solfiti**

Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

⑬ **Lupini e prodotti a base di lupini**

Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.

⑭ **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Tutti i prodotti che possono contenere molluschi anche in tracce.

Il personale di servizio è a disposizione per informazioni specifiche sulla presenza degli stessi nei singoli alimenti e/o preparazioni.



*Per copia conforme all'originale
Giovanni Lindo*