





## Primi piatti

### I NOSTRI TORTELLI



**VERDI** (di erbette) 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

(Cappelletti in brodo di cappone 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



Prodotto conforme all'originale  
fatto a Reggio.



## **Secondi piatti**

### **AL CUNI**

*Coniglio nostrano in fricassea*

(9) (12)

euro 9,00

### **AL POLPETTI**

*Polpette in umido con piselli (senza pomodoro)*

(7) (9)

euro 9,00

### **LA TRIPA ED CUARIEGH**

*Tripa bovina cucinata secondo tradizione*

(8)

euro 10,00

### **ROAST BEEF**

*Con cipolline borettane*

euro 10,00

### **AL FILET**

*Filetto di Manzo al Rosmarino*

*servito con patate vestite al forno*

euro 18,00

### **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'ARQST D' INCQ**

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 ⑧

#### 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

so lo 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



Proposta conforme all'originale  
fatto a mano.



### 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

*fantasia di ortaggi e verdure fresche di stagione*

euro 6,00

#### PATADE VESTITE AL FORNO

*(arrostito con la buccia)*

euro 4,00

#### 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

#### CIPOLLINI 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

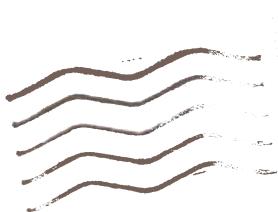
euro 4,00

(1) (3) (7)



Proposta conforme all'originale  
fatto a mano.

23



## 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.





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) servito divinamente con pralina di cioccolato fondente	euro 7,00
Rum Don Papa	euro 6,50
①	



Pro capta conformata all'originale  
fatto a Puglia.

Coperto Euro 2,00



## **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 sciroppo di glucosio a base di grano, incluso il deströsio; 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 lattiolo.

**⑧ Frutta a guscio**

Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, 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 SO<sub>2</sub> 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 Sardo.*