



A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro.

Le preparazioni, dal pane alla pasta alle verdure in agrodolce fino alle salse, nascono nella nostra cucina.

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Insalata di zucchine novelle con ricottina affumicata in casa, miele e mandorle salate	14,00
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce fatte in casa	14,50
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa	16,00

PASTA FATTA IN CASA

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale	14,00
Pappardelle con friggione e Parmigiano	14,00
Tortellini con crema di Parmigiano 24 mesi	17,00
Gramigna con salsiccia e zafferano	16,00

SECONDI PIATTI

La parmigiana di melanzane	16,00
Tartare di manzo con chips di pane tostato e patate novelle fritte con la buccia	18,00

LA GRIGLIA NEL FORNO A CARBONE

La nostra grigliata* con verdure di stagione cotte nel forno a carbone	18,00
Costolette di agnello con pomodori "cuore di bue" e cipolla rossa alla brace	20,00

** Macelleria Zivieri di Bologna*

Bistecca alla fiorentina	per hg 6,00/6,80
<i>Per razze e pesi chiedete ai nostri ragazzi</i>	

CONTORNI

5,00

Friggione alla bolognese

Patate novelle cotte al forno con la loro buccia

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa). Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!



caminettodoro e twinsidebistrot