Osteria San Pietro

Menù

Si prega di comunicare allo staff la presenza di eventuali allergie o intolleranze alimentari

PRIMI PIATTI

PASTA ASCIUTTA

Tagliatelle gialle tradizionali	
al ragù (1-3-7)	*9.50*
ai funghi porcini (1-3-7)	*11.00*
Tagliatelle integrali, con farina di farro bio	
al ragù (1-3-7)	*10.00*
al pecorino di fossa (1-3-7)	*9.50*
Tagliatelle verdi all'ortica	
al ragù (1-3-7)	*10.50*
al pecorino di fossa (1-3-7)	*10.00*
ai funghi porcini (1-3-7)	*11.50*
Tagliatelle con farina di canapa bio	
pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi (1-3-7-8)	*10.00*
Tortelloni di ricotta	
burro e salvia (1-3-7)	*11.50*
pomodoro o burro e oro (1-3-7)	*11.50*
ragù (1-3-7)	*12.50*
ai funghi porcini (1-3-7)	*13.00*
Ravioli di zucca	
burro e noci (1-3-7-8)	*11.50*
burro e salvia (1-3-7)	*11.50*
Strozzapreti	
ragù (1-3-7)	*9.50*
pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi (1-3-7-8)	*9.50*

MINESTRA

Tortellini in brodo di carne o alla panna (1-3-7)	*12.50*

Bis di pasta *minimo due persone*	
Mezza porzione di due differenti tipi di pasta asciutta²	*11.00*
Tris di pasta *minimo due persone*	
Mezza porzione di tre differenti tipi di pasta asciutta²	*15.00*

SECONDI PIATTI

CARNE ALLA GRIGLIA

Grigliata mista:	*13.00*
Con un pezzo di: salsiccia, costolina di castrato, costina e pancetta	
Salsiccia	*9.00*
Costoline di maiale	*9.50*
Tagliata di manzo su letto di rucola (circa 250 gr)	*16.00*
Filetto (circa 220 gr)	*18.00*
Bistecca di castrato (circa 350 gr)	*16.00*
Costoline di castrato (circa 350 gr)	*16.00*

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Crescentine servite con affettati misti e squacquerone (1-3-7)	*12.00*
Sottaceti (cipolle e peperoni) (12)	*2.50*
Sottoli (pomodorini secchi e carciofini) (9-12)	*3.00*
Polenta integrale bio fritta con squacquerone (5-7)	*11.00*
Sformatino di verdure su fonduta di parmigiano (1-6-7-10-11)	*9.00*
Salsiccia in umido con i fagioli	*11.00*
Cotoletta alla bolognese (1-3-7)	*14.00*

FORMAGGI

Degustazione di formaggi (7)	*11.00*
Accompagnate da marmellatine di peperoncino, fragola all'aceto balsamico e miele di castagno (12)	
Squacquerone (7)	*5.50*

CONTORNI

Pomodori gratinati (1-7)	*4.00*
Verdure grigliate	*4.00*
Friggione	*4.00*
Assaggio di cipolla caramellata con balsamico (12)	*3.00*
Patatine fritte (5)*	*4.00*
Misticanza giovane di campo (1-6-10-11)	*5.00*
con semi di zucca e girasole, uva sultanina e mela fresca (8)	

DOLCI

Di nostra produzione:

zuppa inglese (1-3-7)	*5.50*
fior di latte (3-7)	*5.00*
semifreddo al mascarpone (3-7)	*4.50*
salame al cioccolato (1-3-7)	*5.00*
tiramisù (1-3-7)	*4.50*
torta tenerina (1-3-7)	*5.50*
torta cheesecake con marmellata di mirtilli bio (1-3-7)	*5.50*
Sorbetto al limone (no alcool) (7-12)	*3.50*
Gelato di crema (3-7-12)	*4.00*
Cantuccini con vin santo (1-3-6-8-10)	*6.00*

BEVANDE

Acqua 1 litro naturale o frizzante	*2.50*
Bibite in lattina 33 cl	*2.50*
Coca Cola, Coca Zero, Coca no caffeina, Fanta, Chinotto, Lemonsoda	
Birre artigianale 50 cl consultare la carta dei vini	
Birra Moretti 66 cl	*4.50*
Birra Poretti 4 luppoli 33 cl/66 cl	*3.50/5.00*
Caffè con la moka	*1.50*
decaffeinato	*1.50*
orzo	*2.00*
PANE *(1-6-8)*	
SERVIZIO E COPERTO	*2.00*

* Prodotto surgelato all'origine

² *Condimento con porcini, tortellini o lasagne aggiunta di 1 euro*

A causa della stagionalità e disponibilità di alcuni prodotti, si può fare uso di alcune materie prime surgelate o abbattute a -18°C secondo le vigenti prescrizioni di legge

Elenco allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova e derivati, 4-pesce, 5-arachidi e derivati, 6-soia, 7-lattosio, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa, 13-lupino, 14-molluschi

Carta dei vini

Vino alla mescita

Grechetto gentile (Pignoletto) IGT 13% vol. (litro) €10.00
La Marmocchia – Castello di Serravalle - Valsamoggia (Bo) *(½ litro) € 5.50*
(¼ litro) € 3.00
Prodotto sulle colline della Valsamoggia. Vino fermo di color paglierino, armonico e leggermente aromatico.

Sangiovese Rubicone Romagna IGT 12,5% vol. (litro) €10.00
Poderi dal Nespoli - Forlì (Fc) *(½ litro) € 5.50*
(¼ litro) € 3.00
Vino di giusta corposità, mediamente tannico, freschezza e profumo tipico della varietà sono le note caratteristiche.

Vino al calice

Bollicine - Cuvée spumante brut Colli Piacentini DOC 11% vol. 125 ml € 5.50
Cantina Valtidone - Borgonuovo (Pc)

Rosso fermo - Sangiovese Superiore Romagna DOC 13,5% vol. 125 ml € 5.00
Fattoria Monticino Rosso - Imola (Bo)

Rosso fermo - Merlot Colli Bolognesi DOC 13,5% vol. 125 ml € 6.00
Isola - Monte San Pietro (Bo)

Rosso frizzante - Lambrusco Grasparossa DOP 11,5% vol 125 ml € 5.50
Acino - Az. Agr. Corte Manzini - Castelvetro (Mo)

Vini Bianchi Frizzanti

Pignoletto Colli Bolognesi DOCG frizzante 11% vol. € 15.50
Podere Riosto - Pianoro (Bo)
Ha colore paglierino chiaro e profumo delicato, leggermente aromatico. Il suo sapore è caratteristico, asciutto armonico e gradevolmente frizzante.

Pignoletto Colli Bolognesi DOCG frizzante 11,5% vol. € 17.00
Manaresi - Zola Predosa (Bo)
Ha colore paglierino carico con leggera aromaticità varietale. Profumi intensi di fiori bianchi e pera. Il suo sapore è caratteristico, asciutto armonico e leggermente frizzante con perlage fine. Indicato come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti gustosi della cucina emiliana.

Pignoletto Colli Bolognesi DOCG frizzante 12,5% vol. € 17.00
Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine. Profumo varietale, con lieviti e mela verde in evidenza. Al palato è fresco ed invitante, con sensazione finale di volume. Ottimo sia come aperitivo che da abbinare a carni bianche, è un vino da tutto pasto. ***Tre bicchieri*** *sul Gambero rosso 2021*

Malvasia Colli di Parma DOC frizzante 11,5% vol. Bio € 15.00
Primavera - Monte delle vigne - Ozzano Tanaro (Pr)
Frizzante dal color giallo paglierino, carattere floreale e fruttato, con note di mandorla, albicocca e fiori bianchi. Al palato è fresco, sapido ed elegante e una notevole persistenza aromatica. Indicato con salumi.

Vini Bianchi Tranquilli

Pignoletto Classico Colli Bolognesi DOCG 13,5% vol. € 17.50
Sassobacco - Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)
Colore giallo paglierino. Profumi tipici varietali. Elegante ed intenso.
Profumi floreali, secco e persistente, piacevolmente acidulo.

Albana secco Romagna DOCG 14% vol. Bio € 16.00
I Croppi - Celli - Bertinoro (Fc)
Colore giallo oro con leggeri riflessi ramati. Profumo di frutta a polpa gialla e albicocca e sapore ricco e avvolgente, con buona freschezza. Abbinamento con primi piatti e carni bianche. ***Tre bicchieri*** *sul Gambero rosso 2017, 2018 e 2019.*

Albana secco Romagna DOCG 14,5% vol. € 25.00
Codronchio - Fattoria Monticino Rosso - Imola (Bo)
Si ottiene con raccolta a mano da vecchi vitigni solo nelle annate più favorevoli che permettono di realizzare una vendemmia tardiva. Di colore oro zecchino e riflessi verdognoli, è un vino secco con profumi minerali, di fiori e frutta gialla. In bocca ha una persistenza delicata con punte di sapidità. Può accompagnare anche piatti importanti e speziati

Pagadebit Romagna DOC 13% vol. € 14.00
Poderi dal Nespoli - Forlì (Fc)
Fresco e aromatico, colore giallo paglierino, presenta sentori floreali e un gusto gradevole. Sorprende per i sui profumi.

Chardonnay Colli di Imola DOC 13% vol. (a Km zero) € 18.50

Maleto - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)

Da uve Chardonnay in purezza che provengono esclusivamente dai vigneti della tenuta. Di colore giallo paglierino e acidità elevata il Maleto è un vino fresco ed elegante.

Chardonnay Forlì IGT 14% vol. Bio (novità) € 17.00

Bron & Ruseval - Celli - Bertinoro (Fc)

Da uve 100% Chardonnay, affinamento del 70% in barrique per sei mesi e tre mesi in bottiglia. La mallolattica lo rende più morbido. Nel bicchiere si ammira il suo colore giallo paglierino. Al naso arrivano profumi fruttati di mela e ananas, con aromi di spezie. Ben strutturato ed elegante con buona sapidità e mineralità.

Le bollicine Bianche

Franciacorta brut DOCG 12,5% vol. € 24.00

Ricci Cubastro - Capriolo (Bs)

*Uvaggio **Chardonnay** 60% **Pinot bianco 30% e Pinot nero** 10% il vino viene messo a rifermentare in bottiglia dove matura per almeno 30 mesi sui lieviti garantendo l'inconfondibile bouquet leggermente floreale, di notevole intensità, con note di lievito e pane appena sfornato. Eccellente come aperitivo.*

Franciacorta brut DOCG 12,5% vol. € 29.00

Ferghettina - Erbusco (Bs)

*Uvaggio **Chardonnay** 95% e **Pinot nero** 5% il vino base viene messo a fermentare in bottiglia dove matura per almeno 24 mesi prima di essere sboccato. Effervescenza persistente e carezzevole insieme a morbidezza fanno di questo brut un piccolo classico.*

Franciacorta Satèn brut DOCG 12,5% vol. € 27.00

Ricci Cubastro - Capriolo (Bs)

*Uvaggio **Chardonnay** in purezza. il vino fa una prima fermentazione in carati di rovere e poi una rifermentazione di 40 mesi sui lieviti in bottiglia. Al naso notevoli sentori fruttati maturi, con aromi speziati e ricordi di note biscottate e mandorlate.*

Chardonnay brut metodo classico 12,5% vol. € 22.00

Principessa - Az. Agr. Luretta - Gazzola (Pc)

Da uve Chardonnay in purezza che provengono esclusivamente dai vigneti della tenuta. Spumante metodo classico dai profumi intensi di frutta matura e fiori bianchi.

Blanc de Blanc metodo classico 12% vol. € 22.00

Fattoria Monticino Rosso - Imola (Bo)

Un metodo classico millesimato da uve Albana in purezza. Trentasei mesi sui lieviti e non dosata alla sboccatura. Note eleganti di pesca, mango e albicocca si intrecciano a quelle della classica crosta di pane. In bocca bella bollicina fine con acidità sostenuta e rinforzata dalla bolla. Beva preziosa che richiama il calice successivo.

Talento metodo classico Oltrepò Pavese DOCG brut 12% vol. € 23.00

La Piotta - Padroggi Luigi - Montalto Pavese (Pv)

Un metodo classico millesimato da uve pinot nero in purezza. Ventiquattro mesi sui lieviti. Di colore giallo paglierino, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e futta esotica. Al palato è armonico, frescco elegante econ buona acidità. Ottimo come aperitivo e si accompagna a tutte le portate.

Cuvée spumante brut Colli Piacentini DOC 11% vol. € 16.00

Cantina Valtidone - Borgonuovo (Pc)

*Un particolare e intenso lavoro di selezione delle uve **Chardonnay** e **Pinot nero**, la natura del terreno collinare e una lunga fermentazione ne fanno uno spumante raffinato dal profumo e dal gusto Pieno.*

Le bollicine Rosé

Lambrusco Rosé Reggiano DOP 12% vol. Bio € 20.00

Cadelvento - Venturini Baldini - Roncolo (Re)

Spumante rosato dall'anima fruttata e floreale e dal carattere giovanile con spunti minerali. Prodotto con metodo Charmat corto, è un lambrusco secco da uve Sorbara e Grasparossa. Perfetto come aperitivo e con antipasti di salumi e formaggi, con un'inarrestabile bevibilità.

Pinot nero Rosé brut metodo classico 13% vol. Bio (novità) € 31.00

On Attend les Invités - Az. Agr. Luretta - Gazzola (Pc)

Da uve Pinot nero in purezza e affinato per 36 mesi sui lieviti per offrire un gusto avvolgente e sofisticato, al naso ha fragranze intense di frutta rossa e un leggero tannino che rendono questo millesimato perfetto da essere consumato a tutto pasto, iniziando dagli aperitivi ai formaggi di lunga stagionatura.

Suspir Oltrepò Pavese DOCG brut Rosè 12,5% vol. Bio (novità) € 26.00

La Piotta - Padroggi Luigi - Montalto Pavese (Pv)

Un metodo classico millesimato da uve pinot nero in purezza. Ventiquattro mesi di permanenza in catasta sui lieviti nobili. Di color granato, ha perlage fine e persistente. Il profumo ha piacevoli note di piccoli frutti di bosco. Al palato è fresco, elegante con una buona acidità e persistenza. Perfetto da essere consumato a tutto pasto.

Vini Rosati

Rosato Emilia I.G.P. 12% vol. Bio (novità) € 16.00

Giulietto - Tomisa – San Lazzaro di Savena (Bo)

Da uve Merlot vinificate in bianco e affinato in acciaio con frequenti batonnages fino all'imbottigliamento. Vino divertente, fresco e con profumi agrumati, di frutto della passione. Perfetto per le giornate estive, dove la vivace freschezza regala un ottimo refrigerio, a tavola accompagna anche piatti elaborati.

Vini Rossi

I Sangiovesi: una carrellata di sangiovesi prodotti a partire dalla provincia di Bologna fino alla provincia di Rimini.

Sangiovese Romagna DOC 13% vol. (a Km zero) € 17.00
Ulziano - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo) *MAGNUM 2020* € 39.00
Colore rubino intenso con pregevoli sentori di ciliegia. Solo acciaio per 12 mesi ed affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Sangiovese Sup. Riserva Romagna DOP 14,5% vol. (a Km zero) € 43.00
Le Armi - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo) *MAGNUM* € 80.00
Prodotto con uve Sangiovese in purezza, selezionando i grappoli a mano e prodotto solo in alcune annate. Affinamento per almeno 24 mesi in fusti di rovere di 1° e 2° passaggio e poi altrettanti mesi in bottiglia. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Sup. Riserva Romagna DOC 14% vol. Bio € 21.00
Petrignone - Tre Monti - Imola (Bo)
Colore rubino, di struttura, morbido con intensi profumi tipici. Viene affinato per tre mesi in barrique. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Superiore Romagna DOC 13,5% vol. € 16.00
Fattoria Monticino Rosso - Imola (Bo)
Colore rubino di buona trasparenza. Di buona intensità e persistenza, con sentori di ciliegie, amarene sotto spirito e caffè, poi arrivano i fiori che sbocciano dolcemente, all'ombra di un sottobosco con muschio e fragoline. Al palato ha un buon equilibrio che evidenzia la principale caratteristica del vitigno. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Sup. Riserva Romagna DOC 14% vol. € 22.00
Torre di Ceperano - Fattoria Zerbina - Marzeno (Ra)
Colore rubino intenso, elegante con un'immediata e piacevole bevibilità. Viene affinato in fusti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Modigliana Riserva DOC 13% vol. Bio € 25.00
Vigna Probi - Villa Papiano - Modigliana (Fc)
Color rosso rubino con riflessi granati, intenso ed evoluto di matrice morbida. Sentori di frutta rossa matura che si interseca con note speziate ed affumicate, pepe bianco e chiodi di garofano. Le sensazioni del legno sono evidenti ma piacevoli grazie al lungo affinamento in bottiglia. Freschezza ben presente e piacevole che dona profondità e lunghezza gustativa. Indicato con sughi, carne ai ferri e petroniana. ***Tre bicchieri*** *sul Gambero rosso 2017, 2018 e 2019.*

Sangiovese Sup. Romagna DOC 13% vol. Bio € 20.00
Papesse - Villa Papiano - Modigliana (Fc)
Raccolta di un vigneto sito a 450 mlm, fa un affinamento di sei mesi in cemento e altrettanto in bottiglia. Di color rosso rubino, sentori di frutta rossa, floreali, di liquirizia e note minerali. In bocca è fine, non troppo strutturato, fresco e sapido. Ottimo con salumi e carne alla griglia.

Sangiovese Romagna DOC 13,5% vol. € 17.50
Vigneto di Prugneto - Poderi dal Nespoli - Forlì (Fc)
Colore rubino, di struttura, morbido con intensi profumi tipici. Viene affinato in fusti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Superiore Romagna DOC 13,5% vol. Bio € 14.00
Le Grillaie - Celli - Bertinoro (Fc)
Colore rubino trasparente, con leggera unghia violacea. Profumo intenso, floreale, con sentori di frutta matura a bacca rossa complessi ed eleganti. Sapore persistente, con tannini eleganti. Indicato con primi al ragù e grigliate di castrato e maiale.

Sangiovese Riserva Bertinoro Romagna DOC 14% vol. (novità) € 20.00
Bertinoro - Bron & Ruseval - Celli - Bertinoro (Fc)
Espressione della personalità della cru di Bertinoro, Sangiovese in purezza di un rosso rubino brillante, sentori di frutta rossa, fragola e marasca che lasciano spazio al floreale, viola mammola. Tessitura fine ed elegante, entrata morbida ma fresca. Ottimo abbinamento con carni rosse alla griglia e pasta al ragù.

Sangiovese Superiore Romagna DOC Superiore 14,5% vol. Bio € 18.00
Vignalmonte - Podere Vecciano - Coriano (Rn)
Colore rubino intenso. Profumi complessi ed eleganti. Un gradevole tono vanigliato. Viene affinato per otto mesi in piccole botti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Appassimento Romagna DOC 14% vol. (novità) € 18.00
Tenuta Santodeno - Forlì (Fc)
Da uve selezionate e raccolte a mano in piccole cassette per un lento appassimento, danno vita ad un vino ricco e corposo. Colore intenso, con aromi di frutti rossi maturi, marmellata di more e spezie con un finale morbido. Ideale per accompagnare ricchi piatti di pasta, carni arrostite e formaggi stagionati.

I Colli Bolognesi

Parlando di rossi, fatta eccezione per il Barbera, sui Colli Bolognesi si coltivano vitigni di origine francese.

Merlot Selezione Colli Bolognesi DOC 15% vol. € 19.00
Sassobacco - Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)
Prodotto ottenuto da vecchie vigne con basse rese. Pieno, strutturato, pronto da bere. Affinato in barrique. Indicato con sughi, cacciagione, selvaggina, brasati, carne ai ferri e formaggi stagionati.

Merlot Colli Bolognesi DOC 14,5% vol. € 18.50
Manaresi - Zola Predosa (Bo)
Solo acciaio. Equilibrio fra rotondità e snellezza, tra frutto, piacevolezza e struttura. Intriganti speziature.

Merlot Colli Bolognesi DOC 13,5% vol. € 17.50
Isola - Monte San Pietro (Bo)
Vinificazione in acciaio e affinamento in vasche di cemento. Rosso rubino intenso, con un naso caratterizzato da un'esuberanza di frutta rossa matura e un tocco speziato, con buona struttura e un finale morbido e ritorni fruttati.

Merlot Emilia I.G.P. 15% vol. Bio (novità) € 17.00
Giulio - Tomisa – San Lazzaro di Savena (Bo)
Vinificato in acciaio con frequenti batonnages fino all'imbottigliamento. Vino Austero, dai profumi fruttati a cui segue una nota piacevolmente speziata che si accentua in bocca nel finale. La sua struttura importante lo rende idoneo a piatti elaborati, soprattutto secondi di carne succulenti.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 14% vol. € 20.00

Sassobacco - Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)

Colore rosso rubino con riflessi vivi, odore fruttato complesso e leggermente erbaceo. Affinato in barrique, pronto da bere. Indicato con sughi, carne ai ferri, formaggi stagionati e salumi.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 15% vol. € 21.00

Monte Gorgii - Isola - Monte San Pietro (Bo)

Macerazione e fermentazione in vasche di cemento, affinamento per dodici mesi in barrique. Colore rosso rubino. Sentori di frutta ed amarene e note balsamiche. In bocca mostra da subito una rilevante densità, deciso anche il tannino, bella progressione gustativa, lunghissimo il finale. Indicato con sughi, brasati, carne ai ferri e formaggi stagionati.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 15% vol. € 25.00

Controluce - Rosso Bologna - Manaresi - Zola Predosa (Bo)

*Solo uve **Cabernet Sauvignon** raccolte e selezionate a mano, solo dal vigneto più elevato della collina. Colore rosso scuro. Profumo persistente e intenso con sentori ciliegia sotto spirito, prugna e piccola frutta rossa. Vinificato in acciaio e affinato in botti di rovere francese per 16 mesi. Indicato con sughi, carne ai ferri e formaggi stagionati.*

Barbera I.G.T. frizzante 13,5% vol. Bio € 16.00

Corte d'Aibo (Bo) – Monteveglio (Bo)

Vino leggermente frizzante da uve barbera in purezza. Di colore rosso rubino e profumo vinoso caratteristico ed il sapore armonico. Da gustare giovane ideale con carni cotte e salumi, pasta condita con carne, bolliti e grigliate.

Barbera Colli Bolognesi DOC 15,5% vol. € 21.00

Monte Gorgii - Isola - Monte San Pietro (Bo)

Macerazione e fermentazione in vasche di cemento, affinamento per dodici mesi in barrique. Colore rubino intenso, sentori di frutta e fiori appassiti, gusto corposo, levigato il tannino, bella progressione gustativa, lunghissimo il morbido finale. Indicato con sughi e carne ai ferri.

I Rossi regionali

Rosso Colli di Imola IGT 14% vol. (a Km zero) € 25.00

Dracone – Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)

*Uvaggio **Merlot** (50%), **Cabernet Franc (38%), Petit Verdot (12%).** Affinamento per 75% acciaio e 25% in barrique. Dopo 24 mesi, imbottigliato. Armonico, profumo tipicamente varietale e leggermente speziato. Indicato con sughi e carne ai ferri.*

Burson Ravenna IGT 14,5% vol. € 20.00

Azienda Agricola Randi - Bagnacavallo (Ra)

*Prodotto con **uve Longanesi**, vitigno autoctono. Colore granato con riflessi violacei. Sentori di frutta matura e speziali.*
Gusto marcato, persistente ed elegante. Affinato in botti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Barbera Colli Piacentini DOC 14% vol. Bio € 20.00

Carabas - Az.Agr. Luretta - Gazzola (Pc)

Da uve Barbera in purezza. Al naso sono evidenti i sentori di frutta rossa e confettura e al palato il rapporto che ha avuto con il legno, presenta tannini morbidi e una fresca ciliegia matura. Ideale l'abbinamento con arrosti, carne ai ferri e carni da lunghe cotture

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP secco frizzante 11,5% vol. € 16.50

Acino - Az. Agr. Corte Manzini - Castelvetro (Mo)

Colore rubino intenso, bella vivacità e riflessi violacei. Buon carpo, di piacevole morbidezza e di media freschezza. I buoni estratti ed i gradi lo rendono piacevolmente rotondo e ricco. Indicato con salumi e crescentine.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP secco frizzante 11,5% vol. € 16.50

Tasso – Fattoria Moretto - Castelvetro (Mo)

Prodotto da uve Lambrusco Grasparossa di Castelvetro in purezza, coltivate a 180 mt sul livello del mare. Di colore rosso rubino intenso, sentori di frutta rossa fresca, lampone e fragoline di bosco. Piacevole abbinamento ai piatti tipici della cucina emiliana, come tagliatelle al ragù e i nostri salumi.

Lambrusco Rosé secco frizzante 2021 12% vol. (novità) € 16.00

Ferraretti - Casale California (Mo)

Rifermentato in bottiglia e poi sboccato, questo rosé da raccolta manuale di uve Lambrusco Grasparossa in purezza, ha un perlage fine e persistente, aromi di fiori bianchi e frutta gialla. È di facile beva, armonico e ben equilibrato. Perfetto come aperitivo e per accompagnare salumi e formaggi.

Lambrusco di Sorbara DOC secco frizzante 11% vol. € 16.00

Omaggio a Gino Friedmann - Cantina di Sorbara (Mo)

Vino frizzante secco con profumo di frutta bianca e fiori. Presenta un sapore vivace, sapido, asciutto con fondo di lievito. Colore rosso rosato. Indicato con salumi e crescentine.

Lambrusco Reggiano DOP secco frizzante 11,5% vol. Bio € 17.00

Marchese Manodori - Venturini Baldini - Roncolo (Re)

*Vino frizzante secco gradevolmente vinoso e fruttato, con sentori di viole e ciliegie mature. Di medio corpo con tannino vivace, armonico, fresco ed elegante. Colore rosso rubino intenso. Da tutto pasto, in particolare con primi succulente, salumi, fritture e costine di maiale alla griglia. **Tre bicchieri** sul Gambero rosso 2018.*

I grandi Rossi italiani

Una scelta azzardata per una piccola realtà come la nostra, ma fatta con l'esclusivo intento di far avvicinare tutti all'ottimo vino italiano. Abbiamo scelto personalmente alcune etichette che, con un buon rapporto qualità prezzo, riscono a offrire un viaggio in quelli che sono i nostri vini più famosi al mondo.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018 - 16,5% vol. € 42.00

Campo Masua - Venturini - San Pietro in Cariano (Vr)

Prodotto solo in annate eccezionali, si ottiene partendo da un'accurata selezione dei migliori grappoli, cinque mesi di appassimento, affinamento per tre anni in botte e almeno sei mesi in bottiglia. Vino dall'intrigante veste cromatica, al naso esprime profumi intensi ed eterei di frutta rossa matura e sotto spirito, spezie e liquirizia. Gusto carismatico con tannini vellutati, grande struttura ed una bella persistenza morbida. Si abbina alla selvaggina, carne alla brace, ai brasati ed ai formaggi a pasta dura saporiti e stagionati. Gradevole anche nei momenti di meditazione.

Barolo DOCG 2019 - 15% vol. (novità) € 46.00

Rocchettevino - Az. Agr. Eraldo Viberti - La Morra (Cn)

Prodotto esclusivamente con vendemmia manuale di uve nebbiolo in purezza del cru Rocchettevino nel comune di La Morra, frazione Santa Maria. I suoli calcarei e limosi donano al vino grande complessità di profumi e di struttura che, insieme alla buona acidità e alla forte componente tannica, contribuiscono alla sua longevità. Presenta al naso sentori di frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao. Sapore asciutto con forte corposità e persistenza, compagno ideale per ricche pietanze di terra e anche per tranquilli dopocena, in meditazione e relax.

Brunello di Montalcino DOCG 2016 - 14% vol. (novità) € 57.00

Benducce 570 - Tornesi - Montalcino (Si)

Vino da Sangiovese Grosso in purezza, coltivato su suoli galestrosi e sassosi con piante che superano i trent'anni di età, all'altitudine di 570 mslm. Affinamento per due anni e mezzo in botte grande, ha profumi austeri e mineralità decisa, speziato con sentori di frutta secca e sotto spirito. Finale ricco su note di frutta rossa matura. Abbinamento con carne alla brace e formaggi stagionati.

Un intruso dal Molise

Un omaggio alla terra di origine di Michele e un riconoscimento ad un vignaiolo che si è battuto per il recupero di un vitigno autoctono molisano.

Tintilia del Molise DOC 2017 - 14,5% vol. Bio € 30.00

Macchiarossa - Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

Tintilia in purezza con un colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet esplosivo con profumi di buona frutta rossa che si fondono insieme con eleganti tocchi di violetta e ciclamino e sentori balsamici e speziati. In bocca è morbido e avvolgente, con un palato rotondo e tannini setosi. Perfetto per accompagnare arrosti e i formaggi di media stagionatura e il parmigiano reggiano.

Vini dolci

Malvasia dolcevita Colli Piacentini DOC 6,5% vol. € 13.50

Cantina Valtidone - Borgonuovo (Pc)

Spumante amabile ottenuto dalla prima spremitura di uve. Profumo aromatico intenso, moderatamente alcolico. Sapore dolce e pieno.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP frizzante 9% vol. € 13.50

Amabile - Az. Agr. Corte Manzini - Castelvetro (Mo)

Prodotto dai vigneti di media età con rese basse per ettaro, ha un buon profumo, un buon corpo ed equilibrato nella beva. Amabile ma leggermente secco. Si abbina bene con pasticceria secca e crostate.

Vini passiti

Albana Passito Romagna DOCG 12,5% vol. - 50 cl. € 37.00

Arrocco - Fattoria Zerbina - Marzeno (Ra) *calice 6 cl* € 5.50

Nasce dall'assemblaggio rigoroso di diversi lotti di raccolta di uve albana, colpite dalla muffa nobile. La fermentazione e l'affinamento di questo vino si svolgono in carati di rovere francese. L'abbinamento ideale è con dolci o formaggi a pasta dura.

Malvasia Passito Colli Piacentini DOC 14,5% vol. - 50 cl. € 27.00

Luna di Candia - Cantina Valtidone - Borgonovo (Pc) *calice* 6 cl € 4.00

Conserva intatte le fragranze dell'uva di Malvasia di Candia Aromatica. E' ottenuto dalla vinificazione di sole uve di Malvasia lasciate passire. Ha un profumo intenso e un colore dorato. Vino adatto all'invecchiamento che si abbina bene a formaggi saporiti e a dolci.

Vin Santo Valdichiana DOC 14% vol. - 50 cl. € 24.00

Santa Cristina - Cortona (Ar) *calice* 6 cl € 3.50

Di colore giallo ambrato intenso, dal profumo intenso con sentori di pasticceria e note di uva passa e canditi, caratteristiche della malvasia e di noce e nocciola tipiche del trebbiano toscano. Al palato è corposo, morbido e dal finale aromatico con note che richiamano a farina di castagne ed amaretti. Abbinamento consigliato: pasticceria secca e cantuccini toscani.

Vini aromatizzati

Vermut bianco 18% vol. Bio (novità) *calice 6 cl.* € 5.00

Tregenda – Villa Papiano - Modigliana (Fc)

È un vermouth artigianale che nasce dall'albana Tregenda a vendemmia tardiva con l'aggiunta, in infusione, di spezie, scorze di agrumi ed erbe. Al naso è complesso e maturo, con note di frutta a polpa gialla, impreziosite da un tocco di zafferano e una sfumatura di cedro candito. Ricco di rimandi aromatici di erbe alpine, china e spezie dolci, cannella e frutta secca. Finale quasi marino. La bocca è dolce, sontuosa, ampia, minerale, scandita da una freschezza che dona dinamismo al sorso. Mai stucchevole, molto variegato, ma mai difficile. Finale lungo dal sapore di bosco, quasi balsamico.

L'abbinamento ideale è con pasticceria secca o dolci a base di cioccolato, gustato come aperitivo o a fine cena per una beva elegante e raffinata.

Birre industriali

Moretti - Ricetta originale (Lager) - Alcool 4,6% vol. 66 cl. € 4.50

Birra Moretti - Italiana

Birra a bassa fermentazione, con profumo di malto d'orzo bilanciato da note fresche e floreali, gusto finemente amaro.

Poretti - 4 luppoli (Lager) - Alcool 5,5% vol. 33 cl. € 3.50

Birrificio Angelo Poretti - Italiana 66 cl. € 5.00

Birra lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.

Birre analcoliche

Beck's Blue (Pilsner) - Alcool 0,3% vol. 33 cl. € 4.00

Birra Beck's - Tedesca

Birra analcolica di qualità tedesca. Presenta un colore chiaro, con struttura soddisfacente, ottima consistenza e un gusto maltato, con sentore di paglia e limone. Una birra prodotta con la fermentazione di una birra standard e successiva rimozione dell'alcool. Adatta ad ogni occasione.

Birre artigianali e agricole

Birrificio Claterna - Castel San Pietro Terme (Bo)

Nonno Gualtiero - Birra chiara (Keller Pils) - Alcool 4,9% vol. - 50 cl. € 7.00

Questa birra rappresenta la personalità di Nonno Gualtiero, un uomo tenace, coraggioso e dal carattere ben strutturato. È tuttora molto dinamico e attivo, gli piace prendersi cura del suo "nido", ovvero della sua casa, e passa la sua giornata a portare i nipoti a scuola, sfidare Marina a briscola e bere birra con gli amici al bar. È il classico nonno burbero che tutti vorrebbero, ma quando arriva l'inverno si trasforma in un uomo super sensibile, pensando e ricordando i bei tempi che porta alle spalle.
La birra sprigiona un cocktail di diversi aromi, erbaceo, floreale e speziato, dovuti al luppolo nobile Saaz, che insieme conferiscono una sensazione rinfrescante e rigenerante. Alla bocca questa birra sprigiona una leggera ondata dolce, con fragranze del malto d'orzo, lasciando rapidamente spazio al luppolo e al suo amaro persistente che ripulisce le papille gustative e le prepara ad un altro sorso. Gusto piacevolmente fresco e dissetante.
Abbinamenti consigliati: aperitivi, crescentine e salumi, primi piatti leggeri.

Zio Joe - Birra ambrata (American Pale Ale) - Alcool 5,8% vol. - 50 cl. € 7.50

Questa birra rappresenta la personalità di Zio Joe, un uomo dalle mille risorse, solare e con uno sguardo positivo sempre rivolto a ciò che la vita gli riserva. È lo Zio del giovane Gianni. La sua classica abitudine, fin da quando era giovane, è di passare la pausa pranzo nel bar del paese a mangiare qualcosa ma soprattutto a bere le sue birre preferite. In questi casi approfitta sempre del momento libero che ha per far due chiacchiere con suo nipote e ammirare Wanda da lontano, la sua "bionda preferita".
La profumazione intensa regala un bouquet di frutta tropicale, aromi floreali, agrumati e un piacevole sentore di the. Il colore ambrato con venature ramate accompagna una schiuma compatta e persistente, quasi pannosa. Fin dal primo sorso si può assaporare l'intensità dei luppoli americani utilizzati. Il deciso gusto amaro permane nel retrogusto e un leggero aroma di malto riporta l'equilibrio. È un'americana di buon carattere e di gradevole gassatura.
Abbinamenti consigliati: carne alla brace e hamburger.

Marina - Birra rossa (Red Ale) - Alcool 5,5% vol. - 50 cl. € 7.50

Questa birra rappresenta la personalità di Marina, la tipica "signora in rosso", dal carattere particolare e rigido, molto legata alle tradizioni e al territorio. In ogni sua scelta c'è dietro una profonda riflessione e ponderazione. Non si fa mancare però momenti più spensierati, di allegria e leggerezza che le permettono di vivere a pieno le sue passioni. È una delle migliori amiche di Wanda, nonostante siano due ragazze completamente diverse. Molto attenta all'ordine e alla pulizia, dedica moltissimo tempo al suo lavoro e alle faccende domestiche. È la classica ragazza da Festa della Birra, in quanto ama follemente le sue origini e le tradizioni della sua generazione. Il colore caratteristico è accompagnato da un aroma gentile di pane tostato, con delle lievi note di caramello e di frutta secca. In bocca si parte da un sottile gusto dolce, per passare al tostato del malto e finire con un piacevole retrogusto amaro del luppolo, abbastanza persistente. È una birra di carattere con un buon corpo e un gusto deciso; rifinita da una fine gassatura e una schiuma compatta ed ambrata.
Abbinamenti consigliati: carne alla brace, carni rosse e pizza.

I Distillati

Come si degusta una grappa? Seguite queste semplici regole:

Vista *La Grappa deve essere cristallina. Se invecchiata, l'intensità ed il tono del colore suggeriscono l'età di invecchiamento del distillato.*

Olfatto *Si individuano l'intensità, la pulizia e la finezza del complesso aromatico, nonché specifici aromi riconoscibili.*

Gusto *I gusti percepibili sono: dolce, amaro, salato e acido. Il dolce è positivo; le altre tre sensazioni sono indice di cattiva conservazione delle vinacce o errori di distillazione.*

Retrolfatto *I profumi che dalla bocca raggiungono i sensori olfattivi nel naso, generano il "retrolfatto" della grappa.*

Come fare *Olfazioni brevi evitano che l'alcool narcotizzi i centri olfattivi. La percezione degli aromi è frutto dell'esercizio.*

Le grappe

Stravecchia - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn)	3 cl	€ 4.00
Stravecchia Diciotto lune - 41% Distilleria Marzadro (Tn)	3 cl	€ 4.00
Grappa 903 - 41% Distilleria Bonaventura (Tv)	3 cl	€ 4.00

Monovitigni

(In ordine, dalle più secche per finire alle più morbide)

Teroldego - 48% Ivo Dalpas Trento (Tn)	3 cl	€ 4.00
Grasparossa - 45% G, Vittorio Castelvetro di Modena (Mo)	3 cl	€ 4.00
Cabernet - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn)	3 cl	€ 4.00
Pignoletto - 42% Azienda Agricola San Vito Monteveglio (Bo)	3 cl	€ 4.00
Sangiovese - 40% Podere Vecciano Coriano (Rn)	3 cl	€ 4.00
Pinot grigio - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn)	3 cl	€ 4.00
Chardonnay - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn)	3 cl	€ 4.00
Moscato - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn)	3 cl	€ 4.00

Acquavite

Prime Uve - 40% Distilleria Bonaventura (Tv)	3 cl	€ 4.00
Prime Uve nere - 40% Distilleria Bonaventura (Tv)	3 cl	€ 4.00

La scala delle grappe di monovitigno

Amari e Liquori

Montenegro, Unicum, Averna, Lucano, Cynar, Petrus, Jagermeister, Braulio, Ramazzotti, Fernet Branca, Di Saronno	3 cl	€ 3.00
Alpestre, San Marzano, Diesus	3 cl	€ 3.00
Sambuca Molinari, Varnelli, Sassolino	3 cl	€ 3.00
Nocino il Mallo	3 cl	€ 3.00
Nocino di Mallo riserva	3 cl	€ 4.00
Settemmezzo - Digestivo al Carciofo Violetto di San Luca	3 cl	€ 4.00
Rum		
Pampero - Venezuela	3 cl	€ 4.00
Havana Club 7 y - Cuba	3 cl	€ 4.50
Botran 15 y - Guatemala	3 cl	€ 6.50
Diplomatico Reserva 12 y - Venezuela	3 cl	€ 6.00
Don Papa Masskara - Filippine	3 cl	€ 6.50
Zacapa 23 y - Guatemala	3 cl	€ 7.00
Whisky Single Malt Torbato		
Laphroaig 10 y - Islay Scozia	3 cl	€ 5.50
Talisker 10 y - Skye Scozia	3 cl	€ 5.50
Oban 14 y - Highlands Scozia	3 cl	€ 6.50
Dalwhinnie 15 y - Highlands Scozia	3 cl	€ 7.00
Lagavulin 16 y - Islay Scozia	3 cl	€ 7.00
Whiskey		
Jack Daniel's - Tennessee	3 cl	€ 4.50
Gin		
Mare liscio	3 cl	€ 5.00
Mare Gin Tonic		€ 8.00

In fresco

Jefferson, Mirto di Sardegna, Liquirizia, Irish cream Baileys	3 cl	€ 4.00
Limoncello, Amaro del capo, Jagermeister, Braulio	3 cl	€ 3.00
Branca menta, Vodka Absolut	3 cl	€ 3.00

English menu

Please notify the staff for any food allergies or intolerances

HANDMADE PASTA

Traditional Tagliatelle	
with bolognese meat sauce	*9.50*
with porcini mushrooms	*11.00*
Wholemeal Tagliatelle	
with bolognese meat sauce	*10.00*
with aged fossa cheese	*9.50*
Infused nettle green Tagliatelle	
with bolognese meat sauce	*10.50*
with aged fossa cheese	*10.00*
with porcini mushrooms	*11.50*
Bio hemp flour Tagliatelle	
with basil pesto, pine nuts and dried tomatoes	*10.00*
Tagliatelle chestnut flour	
with butter, chestnut and walnut	*10.00*
Tortelloni stuffed with ricotta cheese	
with butter and sage	*11.50*
with tomato	*11.50*
with Bolognese meat sauce	*12.50*
with porcini mushrooms igp	*13.00*
Ravioli stuffed with pumpkin	
with butter and walnut	*11.50*
with butter and sage	*11.50*
Strozzapreti	
with bolognese meat sauce	*9.50*
with basil pesto, pine nuts and sun dried tomatoes	*9.50*
Tortellini stuffed with meat	
in chicken broth	*12.50*
cream	*12.50*
Bis *(two pax min)*	
Share half of two different type of pasta [2]	*11.00*
Tris *(two pax min)*	
Share half of three different type of pasta [2]	*15.00*

[2] *with porcini mushrooms adding 1 euro*

MAIN COURSE

GRILLED MEAT

Mix (pork and lamb)	*13.00*
Sausage	*9.00*
Pork ribs	*9.50*
Turkey breast steak	*9.50*
Lamb steak	*16.00*
Beef fillet	*18.00*
Flank beef steak with arugula	*16.00*

SEASONAL MEAL

Cornmeal mush fries with soft cheese	*11.00*
Vegetable flan on parmesan 24 months fondue	*9.00*
Carpaccio beef salada	*13.50*
Bolognese schnitzel	*14.00*

CRESCENTINE

Crescentine bio (fried turnovers)	*12.00*
served with Italian charcuterie (ham, salami, mortadella) and soft cheese	
Vegetables in vinegar	*2.50*
Vegetables in olive oil	*3.00*

CHEESES

Soft squacquerone cheese	*5.50*
Aged pecorino cheese	*5.00*
Italian cheese platter	*11.00*
served with marmalade and honey	

SIDE DISHES

Mixed grilled vegetables	*4.00*
zucchini, eggplant, etc	
Tomato gratin	*4.00*
Friggione (onion and tomato traditional sauce)	*4.00*
*French fries**	*4.00*
Mixed green leaves salad with seeds and apple	*5.00*
Vegetables in vinegar	*3.00*

DESSERTS

Zuppa inglese	*5.50*
Cream caramel	*5.00*
Chocolate salami	*4.50*
Mascarpone cheese and chocolate flakes	*4.50*
Tiramisù	*4.50*
Tenerina cake	*5.50*
Cheesecake	*5.50*
Biscuit (Tuscan cantucci)	*3.00*
Tuscan cantucci with vinsanto	*6.00*

ICE CREAMS

Lemon sorbet	*3.50*
Ice cream	*4.00*

FRUITS

Seasonal fruit	*4.00*

DRINKS

Mineral water	
1 liter	*2.50*
Drinks	*2.50*
coke, zero coke, fanta, chinotto	
Coca-cola 1 liter	*6.00*
Beers	
Moretti 66 cl.	*4.00*
Poretti 4 hops 33 cl/66 cl	*3.50/5.00*

Craft beers 50 cl. please check the wine menu

COFFEE

Mocha coffee (no espresso)	*1.50*
Decaffeinated coffee	*1.50*
Barley coffee	*2.00*

LIQUEURS AND SPIRITS

please check the wine menu

Amari and grappa	*3.00*
Limoncello and vodka	*3.00*
Monovitigno's grappa	*4.00*
Brandy, rum and aged whisky's	*6.50*
please check the wine menu	

SERVICE	*2.00*

** Frozen product*

[2] Sauce with porcini mushrooms, tortellini or lasagne added 1 euro