

Wi-Fi

Password

Pasta

pasta111

“Sì, sfoglina è colei che lavora la sfoglia, la nostra pasta fresca che si declina in [tortelli](#), tortellini, tagliolini, tagliatelle e lasagne. Sai, qui è tradizione che si mangi la pasta fresca fatta da una sfoglinaper le occasioni speciali. Talvolta in famiglia, nonne, mamme, cognate, suocere, figlie e nuore si mettono insieme un'intera giornata per produrre la pasta fresca in casa. È una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Io ho imparato così a fare i tortellini. Non sono veloce comemia nonna, ma cerco di migliorare col tempo.”



*Mattarello
Bolognese*
Pasta tirata al Mattarello



Mattarello Bolognese

Pasta tirata al Mattarello



PASTA ANCHE GLUTEN FREE FATTA A MANO

MENU RESTAURANT

Tradizione Bolognese con pasta fatta in casa

...Sfoglia tirata al mattarello con Ragù e ripieni secondo tradizione depositate in camera di commercio dalla

Dotta Confraternità del Tortellino e dell'Accademia Italiana della cucina ...

For any information regarding the food allergens, please ask the Manager of the restaurant

ALLERGENS



Gentile cliente, al fine di prevenire incomprensioni nel servizio dei nostri piatti, le chiediamo di comunicare al personale di sala le vostre eventuali allergie per garantirvi la massima sicurezza. Il personale di sala si confronterà con il nostro Chef per assicurarsi che gli allergeni da voi segnalati non siano presenti nei piatti a voi somministrati.

* Gluten-free dishes are marked with a point of balsamic vinegar

* Tutti i piatti Gluten Free sono serviti con una goccia di Aceto Balsamico



Antipasto – Appetizers

- Cestino di Crescentine **Euro 5,00** Cestino di Tigelle **Euro 4,00**
Emilian style fried puffy bread or Tigelle
- Selezione di Salumi DOP con scquacquerone e scaglie di parmigiano (Crudo di Parma, Salame Felino, Sfoglia Mortadella e Fiocco di Langhirano)
Selection of Parma ham, Bolognese Mortadella, Felino salami and parmigiano
Per 2 persone **Euro 14,00**
Per 1 persone **Euro 9,00**
- Millefoglie di parmigiana di melanzane con crema di basilico e scaglie di parmigiano **Euro 9,50**
Roasted aubergines layered with buffalo mozzarella cheese and basil pesto
- Sformatino di spinaci con crema di parmigiano e balsamico di Modena **Euro 9,00**
Flan of spinach with parmesan cream and balsamic
- Burratina di Gioia del Colle con caponatina **Euro 12,00**
Burrata cheese with mix vegetables



Primi piatti - First courses

La pasta tradizionale tirata al Mattarello

Our hand-made specialities daily prepared with rolling pin by our "Sfoglina"

- * Tagliatelle al ragù Bolognese **Euro 9,00**
Hand-made tagliatelle with Bolognese ragu sauce
- * Lasagne verdi alla Bolognese **Euro 9,00**
Green lasagne with Bolognese ragu sauce and bechamel
- * Tortellini in brodo di cappone o ragù bolognese **Euro 11,50**
Traditional tortellini with minced meat and tomato sauce or broth
- Tortellini goccia d'oro con salsa di parmigiano e zabaione **Euro 12,00**
Traditional tortellini golden drop
- Garganelloni a mano con asparagi e guanciale **Euro 11,00**
Garganelli with asparagus and bacon
- Tortelloni con gorgonzola e dadolata di pere caramellate **Euro 10,00**
Tortelloni (filled with ricotta cheese) gorgonzola cheese and caramelized pears
- Tortelloni di zucca con funghi porcini e olio di tartufo **Euro 14,00**
Stuffed tortelli with butternut squash, mushrooms and truffle oil
- Balanzoni ripieni di mortadella e ricotta, granella di pistacchio con burro e salvia **Euro 14,00**
Balanzoni with mortadella and ricotta cheese, chopped pistachios, butter and sage



Secondi Piatti - *Main courses*

- Cotoletta alla Bolognese **Euro 13,00**
Traditional veal cutlet with Parma ham and Parmesan cheese
- Tagliata di Manzo con patate al forno **Euro 15,00**
Sliced Beef steak with baked potatoes
- Pollo al curry **Euro 11,00**
- Gamberoni al Brandy e profumo di zenzero **Euro 20,00**
Brandy prawns in ginger sauce

Contorni - *Side dishes*

- Insalata classica **Euro 5,00**
- Insalatone di pollo / tonno / mozzarella di bufala **Euro 9,00**
- Patate al forno *Baked Potatoes* **Euro 5,00**



I nostri dessert

- Tortino al cioccolato Euro 5,00
- Tiramisu Euro 5,00
- Panna cotta Euro 5,00
- Crema al mascarpone Euro 5,00
- Semifreddo al pistacchio Euro 5,00

Drink Bevande

- Acqua Naturale e frizzante-Water Still/Sparkling € 2,00
- CocaCola/Fanta/Sprite Bt 33 cl € 3,50

Le nostre Birre - *Our Beer*

- Ichnusa 33 cl € 5,00
- Menabrea 33 cl € 5,00
- Moretti zero 33 cl € 5,00
- Peroni Senza glutine 33 cl € 5,00

- Liquori – Amari € 3,50

Caffetteria

- Caffè/Espresso € 1,50
- Caffè corretto € 2,50
- Caffè d'orzo € 2,00
- Cappuccino /Latte macchiato € 2,50
- The alla menta/ verde aromatizzato/nero/Oolong/Chai € 2,50

Bollicine - Sparkling wine

- Pignoletto Botti vino frizzantino Biologico (Organic Wine) € 22,00
Colli Bolognesi
- Bolle millesimato Brut € 20,00
Villa sala
- Prosecco Superiore D.O.C.G. € 28,00
Foss Marai
- Prosecco extra dry Biologico Brut D.O.C. € 25,00
Bolla
- Lambrusco Otello € 25,00
Ceci
- Franciacorta Marchese Antinori € 50,00
Brut Rose
- Champagne Philipponnat € 60,00
- Brut

Vini Bianchi - White wine

- Aulente rubicone € 20,00
Cantina San Patrignano

- Moma Trebbiano Chardonnay Rubicone € 22,00
Umberto Cesari
- Falanghina del Sannio D.O.P € 22,00
Janare
- Catarratto Antisa D.O.C € 26,00
Tenuta Regaleali Tasca d'Amerita-Sicilia
- Ribolla Gialla D.O.C. € 23,00
Conti Formentini- Friuli
- Ribolla gialla Schiopetto € 27,00
Capriva del Friuli
- Soave Classico € 26,00
Pieropan
- Rosato di Sicilia € 22,00
Tenuta Rapitala
- Liano Chardonnay Sauvignon Blanc € 36,00
Umberto Cesari

Vini Rossi - Red Wine

- Sangiovese Superiore D.O.C. € 20,00
Mastalso
- Aulente Rubicone €23,00
SanPatrignano
- Moma Sangiovese Cabernet Sauvignon €26,00
Umberto Cesari
- Morellino di Scansano D.O.C.G. € 26,00
Vignaioli Scansano
- Neprica Negroamaro Primitivo € 26,00

Tormaresca

- Valpolicella Nanfre € 30,00
Tenuta Sant Antonio
- Chianti Pèppoli D.O.C.G. € 32,00
Marchesi Antinori ,Sangiovese90%, Merlot e Syrah 10%
- Sangiovese Riserva Laurento D.O.C. € 34,00
Sangiovese 90%, Cabernet 10% di Umberto Cesari
- Liano 2015 € 46,00
Sangiovese, Cabernet, Sauvignon di Umberto Cesari
- Il Bruciato Bolgheri D.O.C €46,00
Cabernet Sauvignon 65%,Merlot 20%, Syrah 15% di Guado al Tasso
- Chianti Badia A Passignano D.O.C.G. €62,00
Antinori
- Barolo Prunotto D.O.C.G. 2013 € 65,00
(13,5% vol)
- Montefalco Sagrantino 2011 D.O.C.G. € 65,00
Lungarotti
- Chianti Classico Riserva 2015 D.O.C.G. € 75,00
Tenuta Tignanello
- Tauleto Sangiovese € 85,00
Rubicone 2013
- Resultum Sangiovese € 100,00
Umberto Cesari
- Tignanello 2014 € 110,00
(13,5% vol) Sangiovese80%,Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 15% Antinori
- Solaia 2011 € 220,00
(14,5% vol) Antinori Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon75%

