

A.a. Schiara Vigna Kristplonerhof - Rottensteiner (Alto Adige)	5,5-24
Valpolicella Ripasso - Attilio Armani (Veneto)	32
Morellino Di Scansano - Zingarelli (Toscana)	22
Colli Bolognesi "Del Ricordo" Merlot - Botti	5-20
Rosso Bologna "Contraduce" Cabernet Sauvignon - Manaresi	33
Rosso Bologna "Monello" - Nugarolo	5,5-22
Langiense Di Romagna Superiore "Campo Di Mezzo" - Cre Monti	5-20
Langiense Di Romagna Riserva "Tetrignone" - Cre Monti	27

Bibite	
Acqua 0,50 cc	1,5
Coca Cola e Coca Zero, Bottiglia da 0,33	4
Conica, Lemon, Gassosa, Aranciata, Chinotto, Cedrata, Ginger Beer	4

Lucchi di Frutta	
Arancia, Mela, Pesca, Pera, Mirtillo, Ananas	4
Estathé Limone e Pesca	4
Campari Soda, Crodino, Sanbitter	4

Cocktails	
Spritz (Aperol, Campari, Select)	6
Hugo	7
Americano	7
Negroni	9
Mojito	10

Moscow Mule	9
Gin Tonic	8
Gin Tonic Premium (Roku, Botanist, Mare, Martin Miller, Bulldog, Malfy)	10
Amari Classici	4
Amari Artigianali	6
Distillati	8

Birre Alla Spina (Draft Beer) 33 cl	
Pedarena Lager	5
Uria Italian Lager - Coccamatto (Artigianale Emiliana - Emilian Craft)	6
La Montanarina - Prague West Coast Ipa - War (Artigianale - Craft)	6

In Bottiglia/Lattina	
Ichmusa Non Filtrata 50 cl	6
Pedarena Gluten Free 33 cl	5
Menabrea Rossa 33 cl	5
Lattex Lini Blanche - Pretorto (Artigianale - Craft)	6
Pesci In Faccia American Ipa - War (Artigianale - Craft)	6
Acqua Amara Italian Pils - War (Artigianale - Craft)	6

Espresso (teraghietta e posate) euro 1,50
In mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati.
La legenda degli allergeni è la seguente:
1) glutine 2) uova 3) latte e derivati 4) frutta a guscio 5) senape 6) sedano 7) sfilati e anidride solforosa
Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per ricevere informazioni più specifiche o per consultare il libro degli allergeni.



Crostini con pane di Altamura

Prosciutto crudo e mozzarella 1) 3)	8
Prosciutto crudo, rullo di capra e miele 1) 3)	8
Mozzarella, acciughe e granella di mandorle 1) 3) 4)	7
Tomodoro, mozzarella e basilico 1) 3)	7
Mortadella e pesto di pistacchi 1) 4)	7
Tomodoro, avocado e patè di olive nere 1)	7

Tigelle

Prosciutto crudo e squacquerone 1) 3)	4
Pesto modenese e scaglie di parmigiano 1) 3)	3,5
Patè di olive nere e pomodoro 1) 3)	3,5
Ugo - pomodorini secchi, pecorino e salame 1) 3)	4
Nutella 1) 3) 4)	3
Cestino di tigelle vuote 1) 3)	5

Piadine

Prosciutto crudo, squacquerone e rucola - ''La completa'' 1) 3)	8
Salame e fontina 1) 3)	7
Tomodoro, maionese e fesa di tacchino 1) 2) 3)	7

Caglieri

Salumi emiliani con squacquerone e crescentine fritte 1) 3)	16
Formaggi misti con confetture 3)	15
Salumi e formaggi con crescentine 1) 3)	18
Cestino di crescentine fritte 1) 3)	5

I nostri piatti

Cartare di Fassona con acciughe, senape e frutto di capperi 5)	14
Carpaccio di carne salada con radicchio, scaglie di parmigiano e crema di balsamico 3)	14
Burratina con acciughe e scorza di limone 3)	9
Club Sandwich (Maionese, Tomodoro, Insalata, Fesa di Caccino e Fontina) 1) 2) 3)	13
Avocado Coast (Salmone, Philadelphia e Avocado) 1) 3)	13
Caprese 2)	8

Dalla Trattoria

dal lunedì al sabato dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30, la domenica dalle 12.00 alle 14,30

Cagliatelle al ragù 1) 2) 3) 4) 6) 7)	13
Gramigna alla salsiccia 1) 2) 3) 6) 7)	13
Lasagne verdi al forno 1) 2) 3) 4) 6) 7)	14
Cottella alla bolognese 1) 2) 3) 4)	15
Zucchine ripiene in umido con polpettine 1) 2) 3) 4) 6) 7)	15
Friggione 7)	5
Patate al forno	5
Giardiniera di verdure di stagione	5

Corta tenerina al cioccolato con mascarpone 2) 3)	6
Ciramisù 1) 2) 3) 7)	6
Zuppa inglese 1) 2) 3) 7)	6
Gelato alla crema con amarene Falbi 2) 3)	6

Vini

Rosse

Franciacorta Laton Chardonnay - Bersi Terlini (Lombardia)	8-35
Prosecco di Valdelladene ''Riujo'' Glera - Malibran (Veneto)	5-20
Crete Doc Brut Chardonnay - Cenci (Crete)	36
Lambrusco ''Otello'' - Ceci (Emilia Romagna)	5-20
Colli Bolognesi Tignette Frizzante ''D'Armonia'' - Betti (Emilia)	5-18
''Bella Vita'' Rose' Spumante Centesimino - La Tulliona (Emilia Romagna)	5,5-22

Bianchi

Bianco Bologna ''Canto'' Sauvignon - Mugareto Emilia ''Le Anfore'' Grechetto Gentile Orange - Gradizzolo	5-22
Forlì ''Anna'' Chardonnay, Riesling - Piccolo Brunelli	25
Friuli Pinot Grigio - Alturis (Friuli Venezia Giulia)	5,5-23
Lugana Lirmione ''Vigna Bragagna'' - Aranzi (Lombardia)	5-20
''Lharis'' Chardonnay, Ribolla - Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)	5,5-22
6-27	
A. A. Gewurztraminer - Rottensteiner (Alto Adige)	6-27
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi ''Di Gino'' - San Lorenzo (Marche)	5,5-24
Coline Pescaraesi Pecorino - La Collina Biologica (Abruzzo)	5,5-23

Rosse

''Merdi'' Nebbiolo, Barbera - Casina Bric (Piemonte)	5,5-23
A.a. Pinot Nero - Rottensteiner (Alto Adige)	6-27