

La Montanara

Antipasti

Antipasto misto "La Montanara" 1) 2) 3) 4)	15
Mousse di mortadella e prosciutto cotto 1) 2) 3) 4)	7
Insalatina di carciofi e pindi tostatati con scaglie di parmigiano 1) 2) 3)	8
Corta salata con asparagi e brie 1) 2) 3)	7
Budino Garisenda con mortadella e crema di parmigiano 1) 2) 3) 4)	7

Primi piatti

Cagliadini alla cipolla 1) 2)	12
Cagliatelle al ragù 1) 2) 3) 4) 6) 7)	13
Gramigna alla salsiccia 1) 2) 3) 6) 7)	13
Strettine verdi agli asparagi con prosciutto crudo 1) 2) 3)	13
Cortelloni di carciofi al burro e semi di papavero 1) 2) 3)	14
Lasagne verdi al forno 1) 2) 3) 4) 6) 7)	14
Cortellini in brodo 1) 2) 3) 4) 6)	15

Secondi piatti

Comino con cicoria 3)	14
Zucchine ripiene in umido con polpettine 1) 2) 3) 4) 6) 7)	15
Cotoletta alla bolognese 1) 2) 3) 4)	15
Guancia di manzo brasata al Langiorrese 1) 6) 7)	16
Cosciotto di agnello ai carciofi	16
Coniglio alla cacciatora 3) 7)	15
Diaframma di manzo marinato all'aceto balsamico	18

Contorni

Patate al forno	5
Insalatina di verdure crude	6
Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino	5
Friggione 7)	5
Pasticcio di patate 3)	6
Giardiniera di verdure di stagione	5

Dolci

Corta Cenerina al cioccolato con mascarpone 2) 3) 5)	6
Ciramisù 1) 2) 3) 7)	6
Zuppa inglese 1) 2) 3) 7)	6
Mousse di yogurt con miele e scaglie di mandorle 3) 4)	6
Cortino di mele con crema inglese 1) 2) 3)	6
Gelato alla crema con amarene Falbri 2) 3)	6
Cantucci con Albana passito Chea Cre Monti 1) 2) 3) 4) 7)	6

Vini

Vini della casa - Langiorrese, Crelliano e Bianco Frizzante:
1/4 L 6 euro - 1/2 L 9 euro - 1 L 15 euro

Bellicine Regionali

Pignoletto Metodo Classico "Gaudium" - Oro Di Diamanti	30
Pignoletto Virace - Chiarli 375 ml	10
Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante "D'armonia" - Botti	18
Lambrusco Grasparossa "Dosage 15" - La Battagliola	22
Lambrusco Di Sorbara Rosè "Leclisse" - Taltrinieri	25
Lambrusco "Otello" - Ceci 375 ml	11
Lambrusco "Otello" - Ceci 750 ml	20

Bellicine Nazionali

Franciacorta Laten Chardonnay - Bersi Terlini (Lombardia)	35
Prosecco Di Valdobbiadene "Riujo" Glera - Malibran (Veneto)	20
C Trento Doc Brut Chardonnay - Cenci (Trentino)	36

Vini Bianchi Regionali

Celli Bolognesi Tignolotto Superiore "Zigant" - Lodi Corazza	32
Celli Bolognesi "Alto Vanto" Grechetto Gentile - Aldrovandi	25
Bianco Bologna "Duesettanta" Sauv, Chard, Tign. - Manaresi	26
Bianco Bologna "Canto" Sauvignon - Nugaroto	22
Emilia "Le Anfore" Grechetto Gentile Orange - Gradizzolo	25
Promagna Albana Secco "Delius" - Marta Valpiani	26
Forlì "Anna" Chardonnay, Riesling - Piccolo Brunelli	23

Vini Bianchi Nazionali

Celli Cortonesi Cimerasso - Oltratorrente (Piemonte)	38
Friuli Lindt Grigio - Alturis (Friuli Venezia Giulia)	20
Lugana Lirmione "Vigna Bragagna" Turbiana - Aranzi (Lombardia)	22
"Pharis" Chardonnay, Ribolla - Lirio Teduga (Friuli Venezia Giulia)	27
A. A. Gewurztraminer - Rottensteiner (Alto Adige)	27
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi "Di Gino" - San Lorenzo (Marche)	24
Colline Tescaresi Pecorino - La Collina Biologica (Abruzzo)	23

Vini Rossi Regionali

Emilia "Naigarten" Negretto - Gradizzolo	24
Emilia "Laramat" Barbera - Al Di La' Dal Fiume	25
Colli Bolognesi "Alto Vanto" Merlot - Aldrovandi	30
Colli Bol. "Del Ricordo" Merlot - Botti	20
Prosecco Bologna "Contraduce" Cabernet Sauvignon - Manaresi	33
Prosecco Bologna "Monello" Cab. Sauvignon, Merlot, Barbera - Nugarato	20
Langiense Di Romagna Superiore - Le Pieve Malatestiane 375 ml	10
Langiense Di Romagna Superiore Predappio Nodia Picci	25
Langiense Di Romagna Superiore "Campo Di Mezzo" - Ere Monti	20
Langiense Di Romagna Riserva "Tetrignone" - Ere Monti	27

Vini Rossi Nazionali

"Mesti" Nallide, Barbera - Casina Bric (Piem.)	23
Bardo Nallide - Casina Bric (Piemonte)	60
A.a. Lagrein - Rottensteiner (Alto Adige)	27
A.a. Pinot Nero - Rottensteiner (Alto Adige)	27
A.a. Schiara Vigna Kristplonerhof - Rottensteiner (Alto Adige)	24
Valpolicella Ripasso Classico Superiore - Allino Armani (Veneto)	32
Morellino Di Scansano Langiense - Zingarelli (Coscana)	22
Prosecco Di Montalcino Langiense - Podere Fornacella (Coscana)	30
Bolgheri Superiore Cab. S., Cab. F., Petit V. - Aldrovandi (Coscana)	57

Glossario

- Antipasto misto "La Montanara": piatto misto di assaggi degli antipasti della casa: mousse di prosciutto e mortadella, torta salata asparagi e brie, insalatina di carciofi e pinoli
- Budino Garisenda: flan di uova, mortadella e ricotta servito su una crema di parmigiano.
- Gramigna: pasta corta e leggermente ricurva, all'uovo, servita con un sugo di pomodoro e salsiccia.
- Cotoletta alla bolognese: scaloppina impanata e fritta, ripassata con brodo, prosciutto crudo e crema di parmigiano.
- Friggione: cipolla imbiondita in sugo di pomodori pelati.

La Trattoria La Montanara fa uso anche di prodotti surgelati.

La legenda degli allergeni è la seguente:

1) glutine 2) uova e derivati 3) latte e derivati 4) frutta a guscio
5) senape 6) sedano 7) solfiti e anidride solforosa.

Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per richiedere informazioni più specifiche o per consultare il libro degli allergeni.

scan for
English menu

