# La Montanara

## Antipasti

| | |
|---|---|
| Antipasto misto La Montanara 1) 2) 3) 4) | 15 |
| Mousse di mortadella e prosciutto cotto con pan brioche 1) 2) 3) 4) | ~~7~~ |
| Torta salata al radicchio, fontina e crema di tartufo 1) 2) 3) 4) | ~~7~~ |
| Insalata di champignon e sedano con scaglie di Parmigiano 3) 6) | ~~7~~ |
| Budino Garisenda alla mortadella con crema di Parmigiano 1) 2) 3) 4) | ~~7~~ |

## Primi piatti

| | |
|---|---|
| Tagliolini alla cipolla 1) 2) | 13 |
| Tagliatelle al ragù 1) 2) 3) 4) 6) ~~7~~) | 13 |
| Pasta e fagioli 1) | 13 |
| Gramigna alla salsiccia 1) 2) 3) 6) ~~7~~) | 13 |
| Tortelloni di zucca al burro e salvia 1) 2) 3) 4) | 14 |
| Lasagne verdi al forno 1) 2) 3) 4) 6) ~~7~~) | 14 |
| Tortellini in brodo 1) 2) 3) 4) 6) | 15 |

## Secondi piatti

| | |
|---|---|
| Tomino con cicoria saltata 3) | 14 |
| Zucchine ripiene in umido con polpettine 1) 2) 3) 4) 6) 7) | 15 |
| Cotoletta alla bolognese 1) 2) 3) 4) | 15 |
| Fegato di vitello alla veneziana 7) | 16 |
| Tranci di faraona al pepe verde 3) 5) 7) | 16 |
| Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino | 18 |
| Guancia di manzo brasata al Sangiovese 1) 6) 7) | 17 |

## Contorni

| | |
|---|---|
| Patate al forno | 5 |
| Pasticcio di patate 3) 4) | 6 |
| Insalatina di verdure crude | 6 |
| Cicoria saltata aglio, olio e peperoncino | 5 |
| Friggione 7) | 5 |

## Dolci

| | |
|---|---|
| Torta Tenerina al cioccolato con mascarpone 2) 3) | 6 |
| Tiramisù 1) 2) 3) 7) | 6 |
| Zuppa inglese 1) 2) 3) 7) | 6 |
| Creme caramel 2) 3) | 6 |
| Tortino di mele con crema inglese 1) 2) 3) | 6 |
| La pinza bolognese 1) 2) 3) 4) 7) | 6 |
| Cantucci con Albana passito "Thea" Tre Monti 1) 2) 3) 4) 7) | 6 |
| Pere caramellate alla cannella con gelato di crema 2) 3) 7) | 6 |

Coperto 3 euro

# Vini

## Vini della casa

Sangiovese, Trebbiano o Bianco Frizzante:
1/4 L 6 euro - 1/2 L 9 euro - 1 L 15 euro

## Bollicine Emilia Romagna

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

## Bollicine Nazionali

| | |
|---|---|
| Franciacorta Saten Chardonnay – Bersi Serlini (Lombardia) | 35 |
| Prosecco Di Valdobbiadene "Rujo" Glera – Malibran (Veneto) | 22 |
| Trento Doc Brut Chardonnay – Cenci (Trentino) | 36 |

## Vini Bianchi Emilia Romagna

| | |
|---|---|
| Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Zigant" – Lodi Corazza | 32 |
| Colli Bolognesi "Alto Vanto" Grechetto Gentile – Aldrovandi | 25 |
| Bianco Bologna "Duesettanta" Sauv., Chard., Pign. – Manaresi | 26 |
| Bianco Bologna "Canto" Sauvignon – Nugareto | 22 |
| Emilia "Le Anfore" Grechetto Gentile Orange – Gradizzolo | 25 |
| Romagna Albana Secco "Delyus" – Marta Valpiani | 26 |
| Romagna "Angiulì" Chardonnay, Trebbiano – Lu.Va. | 23 |

## Vini Bianchi Nazionali

| | |
|---|---|
| Colli Tortonesi Timorasso – Oltrtorrente (Piemonte) | 38 |
| Friuli Pinot Grigio – Alturis (Friuli Venezia Giulia) | 22 |
| Lugana Sirmione "Vigna Bragagna" Turbiana – Avanzi (Lombardia) | 22 |
| "Sharis" Chardonnay, Ribolla – Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia) | 27 |
| A. A. Gewurztraminer – Rottensteiner (Alto Adige) | 27 |
| Verdicchio Dei Castelli Di Jesi "Di Gino" – San Lorenzo (Marche) | 24 |
| Abruzzo doc Pecorino – Marramiero (Abruzzo) | 23 |

## Vini Rossi Emilia Romagna

| | |
|---|---|
| Emila "Naigarten" Negretto – Gradizzolo | 24 |
| Emilia "Saramat" Barbera – Al Di La' Dal Fiume | 25 |
| Colli Bolognesi "Alto Vanto" Merlot – Aldrovandi | 30 |
| Colli Bol. "Del Ricordo" Merlot – Botti | 22 |
| Rosso Bologna "Controluce" Cabernet Sauvigon – Manaresi | 33 |
| Rosso Bologna "Monello" Cab. Sauvigon, Merlot, Barbera – Nugareto | 22 |
| Sangiovese di Romagna Superiore – Le Rocche Malatestiane 375 ml | 10 |
| Sangiovese di Romagna Superiore Predappio Noelia Ricci | 25 |
| Sangiovese di Romagna Superiore "Campo di Mezzo" – Tre Monti | 20 |
| Sangiovese di Romagna Riserva "Petrignone" – Tre Monti | 27 |

## Vini Rossi Nazionali

| | |
|---|---|
| "Mesdi" Nebbiolo – Casina Bric (Piemonte) | 25 |
| Barolo Nebbiolo – Casina Bric (Piemonte) | 60 |
| A.a. Lagrein – Rottensteiner (Alto Adige) | 27 |
| A.a. Pinot Nero – Rottensteiner (Alto Adige) | 27 |
| Valpolicella Ripasso Classico Superiore – Albino Armani (Veneto) | 32 |
| "Flavino" Sangiovese – Podere la Palazzetta (Toscana) | 24 |
| Morellino Di Scansano Sangiovese – Zingarelli (Toscana) | 22 |
| Rosso Di Montalcino Sangiovese – Podere Fornacella (Toscana) | 30 |
| Bolgheri Superiore Cab. S., Cab. F., Petit V.– Aldrovandi (Toscana) | 57 |

# Glossario

Antipasto misto La Montanara: misto di assaggi dei nostri antipasti.
Budino Garisenda: flan di mortadella e besciamella con crema al Parmigiano.
Gramigna: pasta all'uovo corta e curva, con ragù rosso di salsiccia.
Cotoletta alla bolognese: scaloppina impanata e fritta, ripassata in padella con brodo e glassata con prosciutto crudo, fontina e crema di Parmigiano.
Friggione: soffritto di cipolla imbiondita e pomodori pelati.
La Pinza bolognese: rotolo di pasta frolla ripiena di mostarda bolognese (confettura di pere e mele cotogne), con aggiunta di pinoli e cannella.

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 in caso di intolleranze o allergie, per ottenere informazioni o consultare il libro degli

SCAN FOR
ENGLISH MENU