Bibite

Acqua San Bernardo in lattina 0,33cc	2
Coca Cola e Coca Zero, bottiglia da 0,33 cc	4
Tonica, Lemon, Gassosa, Aranciata, Chinotto, Cedrata, Ginger Beer	4
Estathé limone o pesca	4
Campari Soda, Crodino, Sanbitter	4

Succhi di Frutta

Arancia, mela, pesca, mirtillo, ananas	4

Cocktails

Spritz (Aperol, Campari, Select)	6
Spritz misto	7
Spritz limoncello	7
Spritz Cynar	7
Hugo Spritz	8
Americano	8
Negroni	9
Mojito	10
Moscow Mule	10
Gin Tonic	10
Gin Tonic Premium (Tanqueray, Bombay, Hendrix, Roku, Botanist, Mare, Martin, Miller, Bulldog, Malfy pompelmo, Monkey)	12
Gin tonic bolognese, Gin Nettuno	12
Amari classici	4
Amari artigianali	6
Liquori bolognesi (Amaro e Grappa Savorini, Amaro Sette e ½)	6
Distillati	10 / 12

Birre alla Spina (Draft Beer) 40 cl

Pedavena Lager	5
Stria Italian Lager – Toccalmatto (Artigianale Emiliana – Emilian Craft)	6
La MontanarIpa – Rage West Coast Ipa – War(Artigianale – Craft)	6,5

In Bottiglia/Lattina

Ichnusa non filtrata 50 cl	6
Pedavena gluten free 33 cl	6
Menabrea rossa 33 cl	6
Lattex Piu' Blanche – Retorto (Artigianale – Craft)	6
Pesci in Faccia American Ipa – War (Artigianale – Craft)	6
Acqua Amara Italian Pils – War (Artigianale – Craft)	6
Birra analcolica	6

SCAN FOR ENGLISH MENU

Consumazione minima a persona: euro 4

Coperto – tovaglietta e posate – euro 1,5

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) solfiti e anidride solforosa
Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per ricevere informazioni più specifiche o per consultare il libro degli allergeni.

La Montanarina

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
Pomodoro, mozzarella e basilico 1) 3)	7
Mortadella e pesto di pistacchi 1) 4)	7
Pomodoro, 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
Pomodoro, maionese e fesa di tacchino 1) 2) 3)	7

Taglieri

Salumi e formaggi con crescentine 1) 3)	20
Salumi emiliani con squacquerone e crescentine fritte 1) 3)	16
Formaggi misti con confetture 3)	16
Cestino di crescentine fritte 1) 3)	5

I nostri piatti

Tartare di Fassona con acciughe, senape e frutto di cappero 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, pomodoro, insalata, fesa di tacchino e fontina) 1) 2) 3)	13
Avocado toast (Salmone, philadelphia e avocado) 1) 3)	13
Caprese 2)	9

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

Tagliatelle 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
Cotoletta 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
Torta tenerina al cioccolato con mascarpone 2) 3)	6
Tiramisù 1) 2) 3) 7)	6
Zuppa inglese 1) 2) 3) 7)	6

Vini

Bollicine

Franciacorta Saten Chardonnay – Bersi Serlini – LOMBARDIA	8-35
Prosecco di Valdobbiadene "Rujo" Glera – Malibran – VENETO	5,5-22
Trento Doc Brut Chardonnay – Cenci – TRENTINO	36
Lambrusco " Otello" – Ceci – EMILIA ROMAGNA	5-20
Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante "D'armonia" – Botti – EMILIA	5-20
"Bella Vita" Rose' Spumante Centesimino – La Sabbiona – EMILIA ROMAGNA	5,5-22

Bianchi

Bianco Bologna "Canto" Sauvignon – Nugareto – EMILIA ROMAGNA	5,5-22
"Le Anfore" Grechetto Gentile Orange – Gradizzolo – EMILIA ROMAGNA	25
"Angiuli" Chardonnay, Trebbiano – Lu.Va. – ROMAGNA	5,5-23
Pinot Grigio – Alturis – FRIULI VENEZIA GIULIA	5,5-22
Lugana Sirmione "Vigna Bragagna" – Avanzi – LOMBARDIA	22
"Sharis" Chardonnay, Ribolla – Livio Felluga – FRIULI VENEZIA GIULIA	6-27
A. A. Gewurztraminer – Rottensteiner – ALTO ADIGE	6-27
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi "Di Gino" – San Lorenzo – MARCHE	5,5-24
Abruzzo doc Pecorino – Marramiero – ABRUZZO	23

Rossi

A.a. Pinot Nero – Rottensteiner – ALTO ADIGE	6-27
Valpolicella Ripasso – Albino Armani – VENETO	32
"Flavino" Sangiovese – Podere la Palazzetta – TOSCANA	6-24
Morellino Di Scansano – Zingarelli – TOSCANA	22
Colli Bolognesi " Del Ricordo" Merlot – Botti – EMILIA ROMAGNA	5,5-22
Rosso Bologna "Controluce" Cabernet Sauvignon – Manaresi – EMILIA ROMAGNA	33
Rosso Bologna "Monello" – Nugareto – EMILIA ROMAGNA	5,5-22
Sangiovese di Romagna Sup. "Campo Di Mezzo" – Tre Monti – EMILIA ROMAGNA	5-20
Sangiovese di Romagna Riserva "Petrignone" –Tre Monti – EMILIA ROMAGNA	27