

Rustico Medioevo

LA NOSTRA STORIA OUR STORY



Il locale Rustico Medioevo occupa l'intero piano terreno di una antica costruzione sorta nel lontano Medioevo, intorno al 1300 d.c. circa.

Sono testimonianze del tempo passato:

- pilastri e travi di quercia del periodo medievale (1300 circa)
- pochi muri in mattoni a vista e i pavimenti esterni del periodo barocco (1600 circa)

- voltini in mattoni del soffitto sopra il bar e le inferriate della vecchia parte dell'entrata che il Sig. Zini é riuscito a salvare e che risalgono al periodo liberty (1900 circa).

Per il restauro dell'intero immobile ha cercato di usare con scrupolo materiale di recupero da demolizioni di antichi edifici conosciuti con l'esistente, ad esempio :

- per il solaio del Rustico Medioevo: travetti (provenienti dalla Pieve di Nonantola medievale e da un palazzo di Modena del rinascimento 1500 circa),

- per parte dei pavimenti : tavole settecentesche

- per le vetrate: inferriate e strutture in legno di quercia del 1900 liberty.

Gli oggetti che ornano le pareti sono stati scelti anche questi dal Sig. Zini e sono tutti rigorosamente manufatti antichi.

L'insieme dei materiali di costruzione e gli oggetti ornamentali oltre che a rendere il locale caratteristico, funzionano anche da fonoassorbenti rendendo le tre sale del Rustico Medioevo poco rumorose e molto adatte alla conversazione anche di gruppi numerosi.

I gestori del locale nelle persone di Io Alessandro, gestore insieme a mia mamma Cristina, cuoca ed artefice a mano di tortellini, tortelloni, tagliatelle e dei dolci, Vanna aiuto cuoca e le giovani, graziose e gentili cameriere, sono felici di poter condividere con il proprietario dell'immobile la particolarità di questo ambiente da lui tanto amato.

The location of Rustico Medioevo occupies the entire ground floor of an ancient building, built in the distant Middle Ages, around 1300 a.C. about.

The testimonies of the past are:

- pillars and oak beams from the medieval period (around 1300)

- few exposed brick walls and external floors from the Baroque period (around 1600)
- brick vault ceilings above the bar and the bars of the old part of the entrance that Mr. Zini managed to save and which are date back to the Liberty period (around 1900).

For the restoration of the entire building he tried to use scrupulously recovering material from demolitions of ancient buildings in keeping with the existing building, for example:

- for the top of the Rustico Medioevo: joists (coming from the medieval Pieve di Nonantola and from a Renaissance palace around 1500),

- for part of the floors: eighteenth-century tiles

- for the stained glass windows: grates and structures in oak wood from the 1900 liberty style.

The objects that decorate the walls have also been chosen by Mr. Zini and they are all strictly ancient artifacts.

The set of construction materials and ornamental objects, as well as making the room characteristic, also function it's as sound absorbers, making the three rooms of the Rustico Medioevo not very noisy and very suitable for conversation, even in large groups.

The managers of the restaurant in the person of me Alessandro, manager, together with my mother Cristina, cooker and hand maker of tortellini, tortelloni, tagliatelle and desserts, Vanna assistant cook and the young, gracious and kind waitresses, are happy to be able to share with the restaurant's owner the particularity of this ambience he so loved.





MENU RUSTICHINO BABY MENU

comprende accesso alla sala rustichino e 0,25 cl. di acqua
includes access to the rustichino room and 0.25 cl. of water

PASTA AL SUGO DI POMODORINI (50GR.)

*pennette, gramigna
pennette, gramigna*

13€

10€

PIZZA BABY MARGHERITA

*pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella*

nelle giornate con tata

PIZZA BABY FARCITA

nelle giornate senza tata

*pomodoro, mozzarella, farcitura a scelta
tomato, mozzarella, filling of your choice*

TORTELLINI IN BRODO (60GR.)

*pasta all'uovo fatta in casa con ripieno di carne suina,
prosciutto crudo di Parma, mortadella, uova, sale, noce
moscata, parmigiano reggiano e brodo di gallina*

homemade egg pasta filled with pork, Parma ham, mortadella, eggs,
salt, nutmeg, Parmesan cheese and chicken broth

TORTELLINI ALLA PANNA (70GR.)

*pasta all'uovo fatta in casa con ripieno di manzo, prosciutto
crudo di Parma, parmigiano reggiano cotti in brodo di
cappone e allungati con panna vegetale*

homemade egg pasta with beef stuffing, Parma ham, Parmesan
cheese cooked in capon broth and stretched with vegetable cream

COTOLETTA DI POLLO (100GR.) E PATATINE FRITTE

*petto di pollo, farina, uovo, pane grattugiato, patatine fritte, sale.
chicken breast, flour, egg, breadcrumbs, fries, salt.*





PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZA

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

PIZZA MARINANA

4€

pomodoro, aglio, prezzemolo
tomato, garlic, parsley

PIZZA MARGHERITA

4,5€

pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella

CALZONE

€5

pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella

WÜRSTEL

€6

pomodoro, mozzarella, wurstel
tomato, mozzarella, wurstel

NAPOLI

€6

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
tomato, mozzarella, anchovies, organ

ROMANA

€6

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
tomato, mozzarella, anchovies, capers, organ

PROSCIUTTO COTTO

€6

pomodoro, mozzarella prosciutto cotto
tomato, mozzarella, cooked ham

SALSICCIA

€6

pomodoro, mozzarella, salsiccia di maiale
tomato, mozzarella, pork sausage

FUNGHI TRIFOLATI

€6

pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati
tomato, mozzarella, champignon mushrooms

SALAME PICCANTE

€6

pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato, mozzarella, spicy salami





PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZAS

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

RUSTICA

€7

pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive nere, aglio, prezzemolo
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, black olives, garlic, parsley

GORGONZOLA E RUCOLA

€7

pomodoro, mozzarella, gorgonzola dop, rucola
tomato, mozzarella, dop gorgonzola, rocket

ORTOLANA

€7

pomodoro, mozzarella, pomodorini, radicchio rosso, funghi freschi
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, red chicory, white mushrooms

CRUDO

€7

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
tomato, mozzarella, Parma ham

PATATOSA

€7

pomodoro, mozzarella, patatine fritte
tomato, mozzarella, fries

BUFALA

€7

pomodoro, mozzarella di bufala
tomato, buffalo mozzarella

COTTO E FUNGHI

€7

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

SPECK

€7

pomodoro, mozzarella, speck
tomato, mozzarella, speck

CALZONE FARCITO

€7

pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto
tomato, mozzarella, champignon mushrooms, cooked ham





PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZA

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

FAVOLA

7,5€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, patate lesse, parmigiano grattugiato
tomato, mozzarella, cooked ham, boiled potatoes, grated parmesan

FUEGO

7,5€

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, uovo
tomato, mozzarella, spicy salami, onion, egg

VERDURE

7,5€

pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate, spinaci
tomato, mozzarella, grilled zucchini, grilled eggplant, spinach

CAPRICCIOSA

7,5€

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, spicchi di carciofi
tomato, mozzarella, pork sausage, champignon mushrooms, artichoke wedges

TONNO E CIPOLLA

7,5€

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato, mozzarella, tuna, onion

BRACCIO DI FERRO

7,5€

pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci, parmigiano grattugiato
tomato, mozzarella, pork sausage, spinach, grated parmesan

FEUDALIA

7,5€

pomodoro, mozzarella, pomodorini, funghi freschi, cipolla rossa, spinaci
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, white mushrooms, red onion, spinach





PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZA

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

TERRA E MARE

7,5€

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla rossa
tomato, mozzarella, tuna, capers, red onion

4 FORMAGGI

7,5€

mozzarella, stracchino, fonduta di parmigiano reggiano, gorgonzola dop
mozzarella, stracchino, parmigiano fondue, dop gorgonzola

4 STAGIONI

7,5€

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, prosciutto cotto, spicchi di carciofi
tomato, mozzarella, pork sausage, champignons mushrooms, cooked ham, artichoke wedges

POMODORO FRESCO

7,5€

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

MASCARPONE E SPECK

7,5€

pomodoro, mascarpone, speck
tomato, mascarpone, speck

FUNGHI PORCINI

7,5€

pomodoro, mozzarella, funghi porcini
tomato, mozzarella, porcini mushrooms

CELTICA

7,5€

pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola dop, radicchio rosso
tomato, mozzarella, pork sausage, dop gorgonzola, red chicory





PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZA

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

MEDITERRANEA

7,5€

pomodoro, mozzarella, spinaci, gamberetti sgusciati, olive nere denocciolate
tomato, mozzarella, spinach, shelled shrimp, black olives

MONTANARA

7,5€

pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, speck, scaglie di parmigiano reggiano
tomato, mozzarella, red chicory, speck, flakes of Parmesan cheese

CIPOLLA E SPECK

7,5€

pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, speck
tomato, mozzarella, red onion, speck

PRIMAVERA

7,5€

pomodoro, mozzarella, gamberetti sgusciati, rucola
tomato, mozzarella, shelled shrimps, rocket

AUTUNNO

7,5€

pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, funghi freschi, funghi porcini, prezzemolo
tomato, mozzarella, champignons mushrooms, white mushrooms, porcini mushrooms, parsley

INVERNO

7,5€

pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla rossa, olive nere, parmigiano grattugiato
tomato, mozzarella, peppers, red onion, black olives, grated parmesan.





PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZA

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

ESTATE

€ 8

mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano reggiano
mozzarella, bresaola, rocket, flakes of Parmesan cheese

CARBONPIZZA

€ 8

mozzarella, pancetta affumicata, uovo, scaglie di parmigiano reggiano, pepe nero grattugiato
mozzarella, smoked bacon, egg, flakes of Parmesan cheese, grated black pepper

TALEGGIO E PERE

€ 8

mozzarella, taleggio dop, pere a fettine
mozzarella, dop taleggio, sliced pears

GORGONZOLA E MELE

€ 8

mozzarella, gorgonzola dop, mele a fettine
mozzarella, dop gorgonzola, sliced apples

MODENESE

€ 8

mozzarella, pancetta, scaglie di parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico di Modena
mozzarella, bacon, flakes of Parmesan cheese, balsamic vinegar glaze of Modena

DELICATA

€ 8

stracchino, noci, funghi freschi, rucola
stracchino, walnuts, white mushrooms, rocket





PIZZE GOURMET

GOURMET PIZZA

Le nostre pizze sono tutte composte da una miscela di farina bianca e farina integrale
Our pizzas are all made of a mixture of white flour and whole wheat flour

Doppia pasta o Curcuma +1€

Double mixture or Curcuma +1€

MEDIOEVO

€9

pomodoro, mozzarella, bacon, funghi porcini, parmigiano reggiano grattugiato
tomato, mozzarella, bacon, porcini mushrooms, grated Parmesan cheese

FRUTTI DI PORCO

€9

pomodoro, mozzarella, pancetta, salame piccante, salsiccia, würstel
tomato, mozzarella, bacon, spicy salami, pork sausage, würstel

FRUTTI DI MARE

€9

pomodoro, mozzarella, frutti di mare
tomato, mozzarella, seafood

SMERALDO

€9

cremosa di zucchini, mozzarella, prosciutto cotto, patate al forno
creamy zucchini, mozzarella, cooked ham, baked potatoes

TOPAZIO

€9

cremosa di peperoni piccanti, mozzarella, salame piccante, peperonicino, peperoncino a filetti
creamy spicy peppers, mozzarella, spicy salami, peperonicino, chilli pepper fillets

RUBINO

€9

cremosa di peperoni, mozzarella, salsiccia, fonduta di parmigiano reggiano
creamy peppers, mozzarella, pork sausage, parmigiano reggiano fondue

ZAFFIRO

€10

cremosa di tartufo, funghi freschi, funghi trifolati, funghi porcini, prezzemolo
creamy truffle, white mushrooms, champignons mushrooms, porcini mushrooms, parsley

DIAMANTE

€10

pomodoro San Marzano dop, mozzarella, prosciutto cotto, fonduta di parmigiano reggiano dop
San Marzano tomato dop, mozzarella, cooked ham, parmigiano reggiano dop fondue



BIRRE ALLA SPINA
DRAFT BEERS

BIONDA - 5,4%
BLONDE



0,25 lt. €3
0,4 lt. €4,5
1 lt. €9

ROSSA - 6,5%
RED



0,25 lt. €3
0,4 lt. €5
1 lt. €10

WEIZEN - 5,2%
WEISSE



0,3 lt. €3
0,4 lt. €5
1 lt. €10

BLANCHE - 4,6%
WHITE



0,3 lt. €3,5
0,5 lt. €5,5
1 lt. €13



BIRRE IN BOTTIGLIA
BOTTLED BEERS



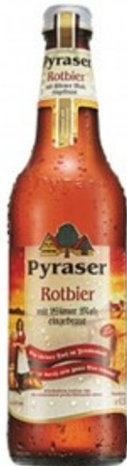
bionda
blonde



6 cereali
6 korn



keller
keller



rossa
red



nera
black



Pyraser

50 CL.

5€ OGNI BOTTIGLIA
€ 5 PER
BOTTLE



bio
4,5%

50 cl.

5€



blonde
0%

33 cl.

4€



blonde
7%

33 cl.

4€



blonde
8,5%

33 cl.

5€



weisse
5,1%

50 cl.

5€



blonde
4,7%

66 cl.

5€





VINI BIANCHI WHITE WINE



PIGNOLETTO FRIZZANTE BIO - 750ML
"FOLÌ"
12,5% SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI

€15

Azienda agricola "Il Folicello"



FALANGHINA
"LILA" TENUTA PEPE
12,5%

€8 **€15**
375ML 750ML

Azienda agricola "Tenuta Pepe" antica Irpinia



PROSECCO VALDOBBIADENE - 750 ML
"TERRA SERENA"
11%

€15

Azienda vinicola "Serena"



VINO BIANCO ALLA SPINA
"RESTINO" PIGNOLETTO

€3 **€5** **€9**
1/4 L. 1/2 L. 1 L.

VINO IN CALICE 5€ **WINE IN GLASS 5€**





VINI ROSSI
RED WINE



LAMBRUSCO FRIZZANTE BIO - 750ML
"L'AMABILE"
9% SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI
100% GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

Azienda agricola "Il Folicello"

€15



LAMBRUSCO FRIZZANTE BIO - 750ML
"IL SECCO"
11% SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI
100% GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

Azienda agricola "Il Folicello"

€15



SANGIOVESE
PRINCIPE DI RIBANO
14,5%

Cantine Spalletti "Colonna di Paliano"

€8 **€15**
375ML 750ML



SANGUE DI GIUDA
OLTREPO' PAVESE
7% - 750ML

"Giorgi wines" oltrepo' pavese

€15





ANTIPASTI APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI CON STRIA CALDA €15



salame nostrano felino, prosciutto crudo di Parma, coppa d'estate, accompagnati da stria calda

salami, Parma ham, pork coppa accompanied by hot streak

PIATTO OKLAOMA €8



doppia porzione di patatine "dippers" con formaggio fuso e bacon

double portion of "dippers" chips with melted cheese and bacon

FRITTO GIGANTE €15



4 crocchette di patate, 4 anelli di cipolla, 4 olive ascolana, 4 stick di pollo, 4 pepite di pollo, 2 jalapenos red hot, verdure miste pastellate, patatine fritte 9/9

4 potato croquettes, 4 onion rings, 4 stuffed olives, 4 chicken sticks, 4 chicken nuggets, 2 red hot jalapenos, mixed battered vegetables, french fries 9/9





INSALATONE SALADS



INSALATONA DI PARMA

€ 9

lattuga, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, scaglie di parmigiano reggiano, mozzarella di bufala
lettuce, Parma ham, cherry tomatoes, flakes of Parmesan cheese, buffalo mozzarella



INSALATONA MEDITERRANEA

€ 9

lattuga, tonno, pomodorini, olive nere, mozzarella di bufala
lettuce, tuna, cherry tomatoes, black olives, buffalo mozzarella



INSALATONA PUNTA D'ANCA

€ 9

lattuga, rucola, bresaola punta d'anca, pomodorini, scaglie di parmigiano reggiano, limone a fette
lettuce, rocket, bresaola punta d'anca, cherry tomatoes, flakes of Parmesan cheese, sliced lemon



INSALATONA CAESAR

€ 9

lattuga, filetti di pollo, pomodorini, pepe, scaglie di parmigiano reggiano, salsa Caesar, pane cubetti
lettuce, chicken fillets, cherry tomatoes, pepper, flakes of Parmesan cheese, Caesar sauce, cubed bread



INSALATONA POLLO E VERDURE

€ 9

lattuga, filetti di pollo, peperoni, pomodorini, capperi, pepe, olive verdi
lettuce, chicken fillets, peppers, cherry tomatoes, capers, pepper, green olives





PANINI E TOAST SANDWICH AND TOAST

TOAST

€5

TOAST INTEGRALE

€5

FILONE 15CM

€5

FILONE 30CM

€9

SCEGLI LA FARCITURA

ARTU'

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella
Parma ham, mozzarella

MORGANA

Stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma
Stracchino, rocket, Parma ham

GIULLARE

Tonno, maionese, cipolle borrettane, lattuga
Tuna, mayonnaise, sweet and sour onions, lettuce

BARONE

Prosciutto crudo di Parma, funghi trifolati, maionese
Parma ham, sautéed mushrooms, mayonnaise

MERLINO

Prosciutto cotto, crema di funghi, fontina
Cooked ham, mushroom cream, fontina cheese

CATAPULTA

Speck, fontina, crema di funghi, lattuga
Speck, fontina, mushroom cream, lettuce

SPERONE

Salsiccia, maionese, ketchup, lattuga
Pork sausage, mayonnaise, ketchup, lettuce





HAMBURGER

fatti con carne bovina scelta e pane fresco
made with choice beef and fresh bread

SCEGLI IL PESO

CHOOSE THE WEIGHT

150 GR.

€9

300 GR.

€12

450 GR.

€15

SCEGLI LA FARCITURA

CHOOSE THE FILLING

NEW YORK

marzo bovino, fontina, bacon, lattuga, cipolla rossa
beef, fontina, bacon, lettuce, red onion

MUTINA

manzo bovino, radicchio rosso, scaglie di parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico di Modena

BOMBA

beef, red lettuce, flakes of Parmesan cheese, balsamic vinegar glaze from Modena
manzo bovino, salame piccante, cipolla rossa, tabasco, salsa rossa piccante
beef, spicy salami, red onion, tabasco, spicy red sauce

CONTADINO

manzo bovino, lattuga, pomodoro, taleggio, salsa bbq
beef, lettuce, tomato, taleggio cheese, bbq sauce

VEGETARIANO

trito di ceci, funghi, melanzane, porri, mandorle, noci, orzo, sedano, farina di mais, sale condito con lattuga, salsa greca e fontina
chopped chickpeas, mushrooms, aubergines, leeks, almonds, walnuts, barley, celery, corn flour, salt seasoned with lettuce, Greek sauce and fontina cheese

TARTUFONE

manzo bovino, crema di tartufo, funghi porcini, frittata di uovo
beef, truffle cream, porcini mushrooms, egg omelette





FRITTI 5 €
FRIES 5 €



mozzarelline fritte 10pz
fried mozzarelline 10pz



olive ascolana 10pz
ascolana olives 10pz



bastoncini di pollo 10pz
chicken sticks 10pz



pepite di pollo 10pz
chicken nuggets 10pz



patatine fritte
fried potatoes



patatine dippers
dippers potatoes





FRITTI 5 €
FRIES 5 €



crocchette di patate 10pz
potato croquettes 10pz



anelli di cipolla 10pz
onion rings 10pz



ali di pollo 6pz
chicken wings 6pz



jalapenos red hot 5pz
red hot chili peppers 5pz



verdure miste pastellate fritte 150 gr.
fried battered mixed vegetables 150 gr.



steak house 150 gr.
steak house 150 gr.





PRIMI PIATTI
FIRST COURSE



rigorosamente fatti a mano con la ricetta della nonna
strictly handmade with the grandmother's recipe



TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

€10

TORTELLINI IN CAPON BROTH

*tortellino ripieno con lonza di maiale, prosciutto
crudo di Parma, mortadella Bologna, uova,
parmigiano reggiano, sale, noce moscata.*

*brodo con doppione di manzo, cappone, ossa,
aglio, pomodoro, cipolla, sedano, carote, sale*

tortellino stuffed with pork loin, Parma ham,
Bologna mortadella, eggs, Parmesan cheese, salt,
nutmeg.

broth with double beef, capon, bones, garlic,
tomato, onion, celery, carrots, salt

TORTELLONI VERDI DI RICOTTA CRUDO E RADICCHIO

€10

GREEN TORTELLONI WITH RAW RICOTTA AND RADICCHIO

*tortelloni con ripieno di ricotta, uova, parmigiano
reggiano, sale, noce moscata.*

*conditi con burro, prosciutto crudo di Parma,
radicchio rosso, panna vegetale*

tortelloni with ricotta filling, eggs, Parmesan
cheese, salt, nutmeg.

seasoned with butter, Parma ham, red radicchio,
vegetable cream

TORTELLONI VERDI DI RICOTTA GORGONZOLA E SPECK

€10

GREEN TORTELLONI WITH GORGONZOLA RICOTTA AND SPECK

*tortelloni con ripieno di ricotta, uova, parmigiano
reggiano, sale, noce moscata.*

*conditi con burro, gorgonzola dop, speck, panna
vegetale*

tortelloni with ricotta filling, eggs, Parmesan
cheese, salt, nutmeg.

seasoned with butter, dop gorgonzola, speck,
vegetable cream





PRIMI PIATTI FIRST COURSE



rigorosamente fatti a mano con la ricetta della nonna
strictly handmade with the grandmother's recipe



TORTELLONI VERDI DI RICOTTA AL RAGU' BOLOGNESE €10 GREEN TORTELLONI OF RICOTTA WITH BOLOGNESE SAUCE

*tortellino ripieno con lonza di maiale, prosciutto
crudo di Parma, mortadella Bologna, uova,
parmigiano reggiano, sale, noce moscata.*
tortellino stuffed with pork loin, Parma ham,
Bologna mortadella, eggs, Parmesan cheese, salt,
nutmeg.

*conditi con ragu' bolognese (*cipolla, sedano,
carote, macinato di manzo, pomodoro, vino
bianco, sale)*
seasoned with ragu 'bolognese (onion, celery,
carrots, ground beef, tomato, white wine, salt)

TAGLIATELLE GIALLE CON FUNGHI PORCINI €9 YELLOW TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

pasta gialla all'uovo condita con funghi porcini in crema
yellow egg pasta topped with porcini mushrooms in cream

TAGLIATELLE GIALLE AL RAGU' BOLOGNESE €9 YELLOW TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE

*pasta gialla all'uovo condita con ragu' bolognese**
yellow egg pasta topped with Bolognese ragu' *

TAGLIATELLE GIALLE AL RAGU' DI CINGHIALE €9 YELLOW TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGU

pasta gialla all'uovo condita con ragu' di cinghiale
yellow egg pasta topped with wild boar ragu'





SECONDI PIATTI
SECOND COURSE



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE €8

GRILLED CHICKEN BREAST WITH CHIPS



COTOLETTA DI POLLO DOPPIA PANATURA CON PATATINE FRITTE €9

DOUBLE BREADED CHICKEN CUTLET WITH CHIPS



SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE O FUNGHI €9

PORK SCALLOPS WITH LEMON OR MUSHROOMS



TAGLIATA DI MANZO 300GR. CIRCA CON PATATE AL FORNO O PARMIGIANO REGGIANO E RUCOLA €15

SLICED BEEF ABOUT 300GR. WITH BAKED POTATOES OR PARMESAN CHEESE AND ROCKET





**BIBITE
SODAS**

3€

**COCA COLA,
COCA COLA ZERO,
COCA COLA SENZA CAFFEINA,
FANTA, SPRITE, LEMONSODA,
ESTATHE' PESCA, ESTATHE' LIMONE,
CHINOTTO LURISIA,
TONICA LURISIA,
ARANCIATA LURISIA,
GASSOSA LURISIA,
SUCCHI FRUTTA BIO**

ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA 1/2 LITRO VETRO 1,5€
1/2 LITER NATURAL OR CARBONATED MINERAL WATER 1.5 € GLASS

SERVIZIO E COPERTO 2€
SERVICE AND COVERED 2€

