



## **MENÙ**

**SERVIZIO PRANZO E CENA **PRENOTAZIONI****  
**ALLO  051 857321 !**

**COPERTO € 2,50**

**ACQUA microfiltrata € 1,50 spinata al momento**

(acqua microfiltrata con impianto conforme al D.M. della Salute n. 25/2012, somministrata in contenitori conformi lavati e disinfettati ad uso alimentare al Reg CE 10/2011 e s.m.i)

**BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO , FATTO DI ECCELLENZE E FANTASTICI PRESIDI SLOW FOOD, UN VIAGGIO TRA LA NOSTRA TRADIZIONE ED ALCUNE STRABILIANI INNOVAZIONI.**

** LA NOSTRA PAROLA D'ORDINE È QUALITÀ, POCHE COSE, FRESCHISSIME E FATTE CON IL CUORE  .**

**BUON DIVERTIMENTO**

**QUESTO È IL PIATTO CHE PIÙ CI  
RAPPRESENTA, QUELLO CHE CI HA FATTO  
ESISTERE**

**• IL NOSTRO PIATTO FORTE...**

**Le TAGLIATELLE VERDI ALL'ORTICA**

con il RAGU' della Nonna Iole, cotto per ben 7 ore in  
vapor control Fogacci, una nocina di burro al salto....

**PORZIONE NORMALE € 14**

**PORZIONE GIGANTE PER GLI EROI € 18**



**PER MOTIVI DI SPAZIO E DI LOGISTICA**

**NON** IMPIATTIAMO PIÙ DI **4** TAGLIATELLE  
CONSECUTIVAMENTE, VI FAREMO DELLE PIROFILE DA  
CONDIVISIONE

# L' AGNELLOSAURO

## ⚠ EDIZIONE LIMITATA

**SARÀ L'AGNELLO PIÙ BUONO DELLA VOSTRA VITA**

**Stinco di Agnello selvaggio Norvegese, 500gr circa, cotto lentamente con la tecnica del Confit, accompagnato dalle nostre VERDURINE BIRICHINE\* 😊 SGRASSANTI.**  
(\*verdure e tuberi in giardiniera, tritate finemente e marinate allo zenzero)

**€ 35 a persona**



### **Curiosità**

Questo pregiato **Agnello** vive libero nei **fiordi Norvegesi** una delle zone più incontaminate al **Mondo** 🌍.

In inverno scendono a valle per brucare l'erba salmastra in riva alle scogliere del mare del Nord ed in primavera risalgono la Montagna per i teneri germogli delle verdi vallate.

# TIGELLAO MERAVIGLIAO CON IL BACCALAO MANTECAOOO ED IL PESTO MODENESE MUTO 🤫 ABBIAMO FATTO ANCHE QUESTA 🤫🤫

-TIGELLINE ARTIGIANALI (4pz), farcite con il nostro ormai **FAMOSISSIMO E PREGIATO BACCALÀ MANTECATO** fatto alla nostra maniera, con l'aggiunta di **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE AL PROFUMO DI ROSMARINO MARITTIMO** fatto da noi.

Questa volta abbiamo dichiarato guerra 🤫 ☮️ al pesto di lardo Modenese.

€ 18

## Curiose...Curiosità

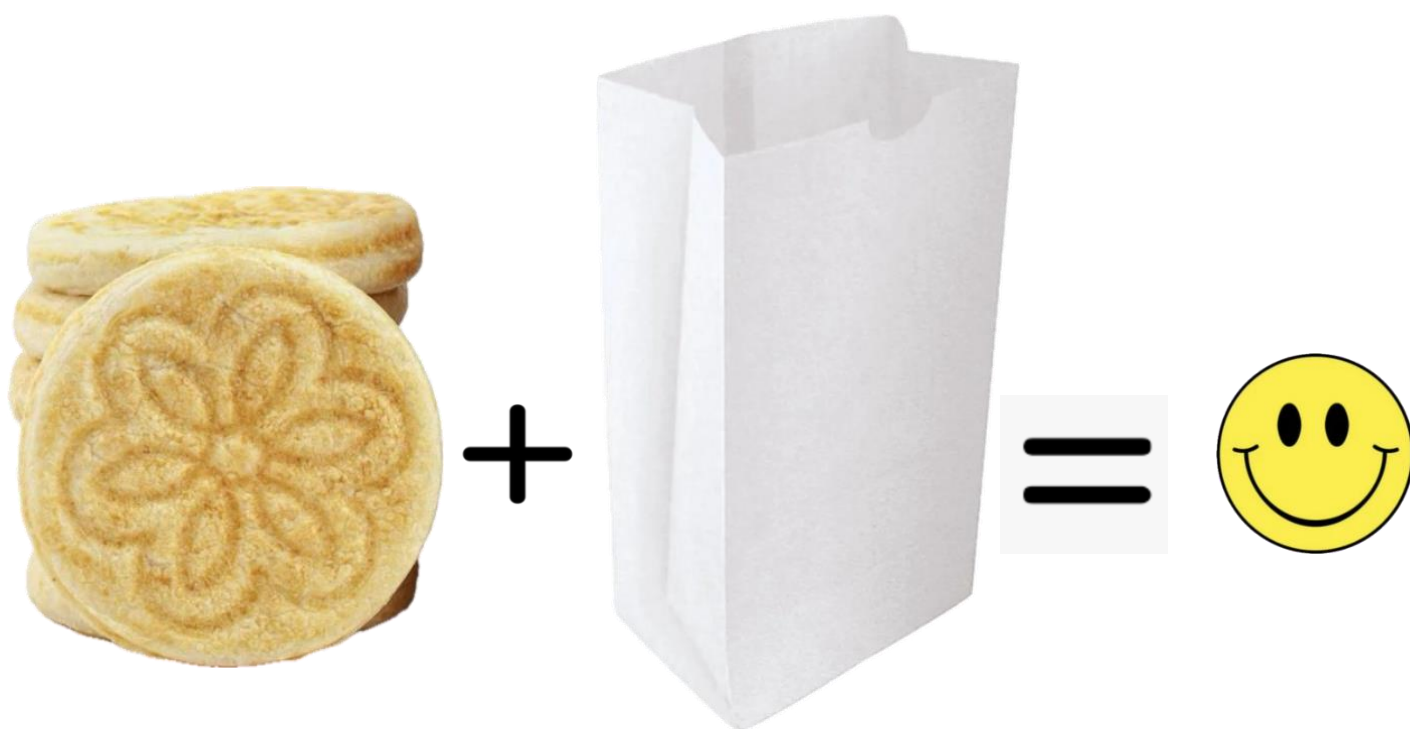
Il **merluzzo delle isole Lofoten** è considerato per la sua qualità e purezza delle carni il migliore al mondo. È un patrimonio culinario dai sapori unici, anche perché segue metodi di lavorazione e conservazione (per farlo diventare baccalà o stoccafisso) che non hanno eguali. E che affondano le radici in una storia antica fatta di tradizioni, conoscenze, abilità artigianali.

I pescatori norvegesi che solcano i fiordi alla ricerca del migliore merluzzo artico che torna ogni anno per riprodursi lungo le coste della Norvegia del Nord, sanno quello che fanno.

Motivo per cui noi abbiamo preso questa decisione: comprare una materia prima di eccellenza per preparare il nostro baccalà mantecato. Ci piace ricordare **Røst**, un'isoletta dell'arcipelago delle isole Lofoten, la stessa dove approdò nel 1432 il grande avventuriero **Pietro Querini**, il **mercante veneziano** che introdusse il baccalà in Italia, senza di lui non avremmo mai scoperto tale bontà.

**LE NOSTRE TIGELLINE  
ARTIGIANALI CALDE...CALDE...  
PUOI RICHIEDERLE A PARTE COME  
ACCOMPAGNAMENTO, AI NOSTRI PIATTI  
DI SALUMI D'ECCELLENZA.**

**UN SACCHETTINO CONTIENE N 4  
TIGELLINE ARTIGIANALI**



**⚠ TIGELLINE 4 pz € 6**

# IL COTTO COME NON L'AVETE MAI MANGIATO SUA MAESTÀ, IL NOBILCOTTO DI NEGRINI SALUMI

PROSCIUTTO COTTO, DA COSCIA INTERA, legato a MANO e cotto artigianalmente, tagliato sottile e servito con LA NOSTRA CIPOLLA DORATA MARINATA E CAMELLATA.

**QUESTO È IL VERO PROSCIUTTO COTTO.**

MEZZA PORZIONE

€ 9

UNA PORZIONE ADATTA ALLA CONDIVISIONE

€ 18



## Prosciutto cotto "Il Nobilecotto" alcune interessanti e doverose curiosità:

Il prosciutto cotto Il Nobilecotto viene prodotto utilizzando cosce selezionate di suini nati, allevati e macellati in Italia. "L'italianità" del prodotto è provata dal timbro dell'allevamento di provenienza riportato sulla cotenna. Il disosso avviene per "sfilatura", ovvero evitando di ledere le parti muscolari facendo semplicemente uscire l'osso dal prosciutto. L'osso è a contatto con i muscoli ma separato da loro da una membrana che con un apposito attrezzo viene staccata, consentendone così l'estrazione, lasciando integre le parti muscolari. Il processo di salagione avviene per "assorbimento", ovvero la salamoia composta da acqua, sale e spezie non viene iniettata meccanicamente nei muscoli della coscia ma fatta assorbire lentamente in contenitori dove il prosciutto già disossato rimane per 48 ore.

Nella composizione della salamoia non vengono utilizzati "additivi" come caseinati, polifosfati, glutine, proteine di soia, glutammato, lattosio e carragenine.

La cottura avviene naturalmente, legando a mano la coscia ed evitando dunque una fase di lavorazione, quella della messa in stampo, che caratterizza, quanto meno visivamente, le produzioni dei prosciutti cotti industriali. Con questo sistema di cottura il prosciutto cotto non subisce nessuna pressatura; la carne ed il grasso mantengono le proprie caratteristiche originali di tenerezza e fragranza.

# LA BOLOGNA NEL PIATTO, IL NOSTRO ORGOGLIO, IL NOSTRO RICORDO D'INFANZIA

IL SALUME SIMBOLO DI BOLOGNA

La Regina di Bologna... LA MORTADELLA CLASSICA BONFATTI PRESIDIO SLOW FOOD, tagliata sottile, accompagnata dai nostri pregiati CARCIOFINI DI MONTAGNA

⚠ CARCIOFINI AGGIUNTIVI € 1,00

MEZZA PORZIONE

€ 9

UNA PORZIONE ADATTA ALLA CONDIVISIONE

€ 18

⚠ NOI FACCIAMO ATTENZIONE A QUELLO CHE VI DIAMO DA GUSTARE ALLEVAMENTO E MACELLAZIONE, RISPETTANO LE REGOLE DELLA FILIERA DI BENESSERE ANIMALE.



## Un po' di interessanti curiosità

L'azienda produttrice Gianni Negrini, che commercializza i salumi del Presidio con il marchio Bonfatti, si trova a Cento, cittadina di pianura equidistante da Ferrara, Bologna e Modena. Le caratteristiche climatiche e la storica presenza di suini nell'area, hanno reso questo territorio particolarmente vocato alla produzione di salumi.

Allevamento e Macellazione RISPETTANO LE REGOLE DELLA FILIERA DI BENESSERE ANIMALE.

La mortadella classica è un salume insaccato cotto a base di carne di suino la cui origine risale al Medioevo. La ricetta vanta un testimone illustre: Cristoforo di Messisbugo che, nel 1557, racconta in modo accurato nel Libro Novo le fasi di lavorazione e gli ingredienti. La forma è quella di una palla allungata per via del particolare budello utilizzato, ovvero la vescica naturale bovina. Il colore è marrone chiaro, il profumo è delicato e complesso, e al gusto si ritrovano sensazioni di dolcezza e delicatezza con note tendenti alla suadenza più che alla sapidità.

# L'OSTERIA E LA BATTUTA CHE NON FA RIDERE, MA SORRIDERE 😊

Un fantastico presidio SLOW FOOD

Battuta **CRUDA** di "FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE" (150 gr), latte fermentato, sale in cristalli di Maldon, pepe Arlecchino, olio evo e la nostra interpretazione di sfera molecolare, **Oliva non Oliva** un omaggio ai fratelli e maestri della sferificazione **Albert e Ferran Adrià**, con grande umiltà abbiamo eseguito anche noi questa magnifica tecnica, creando un' esplosione di **oliva** che vi lascerà a papille felici.

€ 26

  
Slow Food®  
Presidio



Una magia dell'Osteria...

## LO SFORMATINO PARMIGIANINO DEL CARCIOFARO

**Flan soffice al Parmigiano Reggiano dell'Alta Val d' Enza, con Cuori di Carciofo spadellati, aglio, olio evo, Pignoletto ed infusione di Rosmarino Marittimo, sale di Maldon, pepe Arlecchino, e la CIPOLLA CRISPY CROCK.**

**€ 22**



### **Curiosità:**

Utilizziamo due varietà di carciofi **ITALIANI**, il **BIANCO DI TARANTO** ed il **BRINDISINO IGP**, due varietà

## "PORCI" L'ALTRA GUANCIA 🙏 😎 😊

(Un super enorme grazie a Sara Pacchioni che ci ha consigliato "Porci" anziché Porgi 🙏 😊)



### Porky Pig edition

Guancette di **Maialino Bianco SEMIBRADO** mangia *ghiande*, cotte con la tecnica del **Confit**, spadellate in fondo bruno e **CUORI DI CARCIOFO** aglio, olio evo e Pignoletto.

€ 26



Un'emozione di gusto e bontà

# Menù

## Antipasti

- **LA MAGNIFICA ciotola di ragù da toccio**  
Con il Ragù della Nonna Iole, il più buono del Mondo 🌍. (ANCHE ½ PORZIONE)  
⚠ Anche sottovuoto abbattuto freddo per le tue scorte 30 € al kg **€ 14**
- **IL NOSTRO MITICO Friggionato di Friggione di Cipolla 🍷 Top, targato Slow food, con sua maestà 👑 la MORTADELLA CLASSICA BONFATTI**  
La ciotola di Friggione di cipolla, ristretto di pomodoro 🍅, con la Mortadella Bonfatti PRESIDIO SLOW FOOD caramellata e pepe arlecchino.  
(ANCHE ½ PORZIONE)  
⚠ Anche sottovuoto abbattuto freddo per le tue scorte 30 € al kg **€ 14**

B

## Primi

- **IL MITICO TORTELLINO ALLA PANNA E PARMIGIANO CHE FA TORNARE CINNI ( traduzione Bolognese-Italiano = Bambini)**  
Sua maestà il **TORTELLINO TRADIZIONALE BOLOGNESE (by Silvia NONSOLOTORTELLINI BOLOGNA)** saltati alla panna e Parmigiano 30 mesi dell'Alta Val d'Enza... la culla del **PARMIGIANO REGGIANO...**  
**UN PIATTO CHE COMBATTE I MAIGODUTI, UN PIATTO CHE AFFRONTA L'IGNORANZA DI CHI NON RIESCE A VEDERE PIÙ IN LÀ DEL PROPRIO NASO, UN OMAGGIO A CESARINA MASI, COLEI CHE NEGLI ANNI 40 INNOVÒ IL TORTELLINO, CREANDO UN' ALTRA PROPOSTA DI TRADIZIONE.**  
**DIVENTA ANCHE TU UN CINNO FELICE... € 25**
- **LE CRESPELLE CHE VOLEVANO FARE LA LASAGNA... CARCIOFI STYLE**  
Lasagnetta di crespelle gratinata, con cremosa besciamella, i nostri **CUORI DI CARCIOFO SPADELLATI**, e il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** dell'Alta Val d'Enza, la culla del Parmigiano.  
**€ 18**
- **IL NOSTRO PIATTO FORTE... Le TAGLIATELLE VERDI ALL'ORTICA**  
con il **RAGU' della Nonna Iole**, cotto per ben 7 ore in vapor control Fogacci, una nocina di burro al salto come da nostra tradizione...  
**PORZIONE NORMALE € 14**  
**PORZIONE DA EROI € 18**  
⚠ PER MOTIVI DI SPAZIO E DI LOGISTICA NON IMPIATTIAMO PIÙ DI 4 TAGLIATELLE CONSECUTIVAMENTE, VI FAREMO DELLE PIROFILE DA CONDIVISIONE.

## Secondi

- **“PORCI L’ ALTRA GUANCIA”, PORKY PIG EDITION**  
Guancette di **Maialino Bianco SEMIBRADO** mangia *ghiande*, cotto con la tecnica del **Confit**, spadellate in fondo bruno e **CUORI DI CARCIOFO**.  
**€ 26**
- **LA CROCCOLOSA “TU MANCIA PULPETTE”**  
**CRESCENTINA SUPER CROCCANTE AL FORNO**, con crema di **Mascarpone** salato e crema di **Cipolla** caramellata coltivata a **Medicina**, con le polpette al forno di **Manzetta del Battachef**.  
**€ 18**

**MENZIONATA SULLA GUIDA DEL...**



- **LA BATTUTA CHE NON FA RIDERE MA FA SORRIDERE 😊**  
Battuta **CRUDA** di **“FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE” (150 gr)**, latte fermentato, sale in cristalli di **Maldon**, pepe Arlecchino, olio evo, e la nostra interpretazione di sfera molecolare, **Oliva non Oliva** un omaggio ai fratelli e maestri della sferificazione **Albert e Ferran Adrià**, con grande umiltà abbiamo eseguito anche noi questa magnifica tecnica, creando un’ esplosione di **oliva** che vi lascerà a papille felici. ( 🍷 UN FANTASTICO PRESIDIO SLOW FOOD )  
**€ 26**

## Contorno

- **GLI ASPARAGI DI STAGIONE**, saltati al **BURRO**, **PEPE E LIMONE** 🍋. **€ 12**
- **I CUORI di CARCIOFO**, brasati all’ aglio e olio extravergine di oliva **LAFONTE PALAZZO DI VARIGNANA**, con pepe Arlecchino e sfumata di Pignoletto.  
**€ 10**

# I dolci dell'Osteria fatti da noi

- **LA NUVOLA DI MASCARPONE CON LA VOGLIA DI CIOCCOLATO**

La nostra super nuvola di **MASCARPONE TOSTO** con pioggia di torta **CIOCCOLATINA** sbriciolata con tanto amore ❤️

€ 10,00

- **È "DIMONDI" ROSA** 😬😄...

...tradotto dal **BULGNAIS** all' **ITALIANO**...È ROSA UN BEL PO'

Nuvola di Mascarpone montato **all'Alchermes**, fondente di **cioccolato Gran Cru Sur del Lago Venezuela** VE e granella di **NOCCIOLE** soffiate ☹️

ED ORA SOGNATE DI GUSTO E FANTASIA POPOLO DELL'OSTERIA,  
PERCHÉ NOI DISPENSIAMO SEMPRE E COMUNQUE GIOIA 🎉 ED AMORE

€ 10,00

- **I nostri Cantucci artigianali da inzuppo, fatti dalla Lucia**

**Cantucci semi duri**, con la ricetta di famiglia della **SIGNORA MARISA** la nonna di **TUTTI**, un omaggio alla fantastica persona che è stata.

Da soli

€ 5,00

Con le nostre **selezioni di passito**

€ 12,00

- **Lo Zabaione detto Zavaglione del Duca**

In memoria di quel **\*ZAVAGLIO** del duca Conte...

...Zabaione montato al **Marsala DOP riserva**, con le scaglie di **Mandorle di Noto Slow food** brinate alla **Giuliano** detto **Lex Luthor**.

\*Zavaglio puoi trovarlo sul dizionario Bolognese su Google ...

€ 10,00



Slow Food®  
Presidio

- **IL SORBETTO, MANDARINO ZEN**

Sorbetto artigianale di sola polpa e succo di **MANDARINO**, mantecato con spremitura di **ZENZERO**.

**UNA PALLINA € 4,00**

**DUE PALLINE € 8,00**

 **IL NOSTRO SORBETTO È PRIVO DI GLUTINE E LATTOSIO**

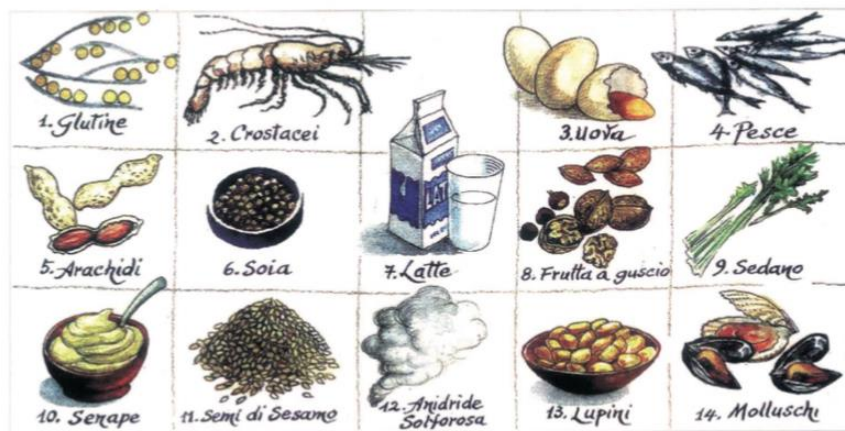


# ALLERGENI?

## Chiedi al personale:

**SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI  
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI  
IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO  
PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:



e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.



## **ALLERGENI**

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nei migliori dei modi.

## **ALLERGEN**

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

## **ALLERGIEN**

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

## **ALLERGENE**

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure facondo.

**IN MANCANZA DI CIBI FRESCI VERRANNO UTILIZZATI CIBI,  
ABBATTUTI O SURGELATI DI QUALITÀ**