

CUCINA DEL CONDOMINIO

PASTE - BRODI - COMPENSI

DA CONDIVIDERE:

- 🍷 LA FRITTATA CON LE UOVA LIVORNESI IL PARMIGIANO
24 MESI, ERBETTE (3.6) 8.00
- 🍷 LA FRITTATA CON LE UOVA LIVORNESI IL PARMIGIANO
24 MESI, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA (3.6) 8.00
- 🍷 POLPETTE FRITTE DI BOLLITO CON L'ERBORINATO DI
BUON PASTORE (3.6.9) 9.00
- 🍷 POLPETTE DI CEREALI E LEGUMI CON
SALSA ALLO YOGURT E SENAPE (3.6.11) 9.00
- 🍷 FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI SALSICCIA, RICOTTA E
FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI (3) 10.00
- 🍷 VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA (6.) 10.00
- 🍷 SQUACQUERONE E FICHI CON PIADINA (3.12) 8.00
- 🍷 BRUSCHETTE CON POMODORO FRESCO, OLIVE TAGGIASCHE,
STRACCIATELLA DI BUFALA E ACCIUGHE (3.4.12) 8.00

LE PASTE IMBOTTITE:

- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA SOLO PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI AL RAGÙ (3.6.9.12) 11.00
- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA SOLO PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI BURRO, NOCI E
TARTUFO SCORZONE (3.6.7.12) 14.00
- 🍷 CAPPELLACCI DI SQUACQUERONE, CREMA DI PISELLI,
GUANCIALE E POMODORINI CONFIT (3.6.9) 12.00
- 🍷 TORTELLI RICOTTA E SPINACI
BURRO E SALVIA (3.6.12) 9.00
- 🍷 LA PARMIGIANA NEL RAVIOLO
PESTO AL BASILICO E PINOLI (3.6.7.12) 11.00
- 🍷 RAVIOLI DI PATATE SPECK E PORCINI (3.6.12) 12.00

LE MINESTRE:

- 🍷 STRICCHETTI GUANCIALE, SCALOGNO E PISELLI (6.12) 9.00
- 🍷 STROZZAPRETI PASTICCIATI (3.9.12) 9.00
- 🍷 STROZZAPRETI FAVE, PECORINO E PAN-FRITTO (3.12) 10.00
- 🍷 PASSATELLI ASCIUTTI SPECK, ZUCCHINE E
FIORI DI ZUCCA (3.6.12) 10.00
- 🍷 GNOCCHI DI PATATE PESTO DI RUCOLA, POMODORINI
CONFIT E STRACCIATELLA DI BUFALA (3.6.12) 10.00
- 🍷 GNOCCHI DI PATATE FONDUTA
DI ERBORINATO E NOCI (3.7.12) 10.00
- 🍷 TAGLIATELLE AL RAGÙ (6.9.12) 9.00
- 🍷 TAGLIATELLE AI PORCINI (6.12) 12.00
- 🍷 ORERCCHIETTE MELANZANE, PINOLI, OLIO AL POMODORO SECCO
E SPUMA DI PROVOLA (3.7.12) 10.00

PASTA AL TORCHIO:

- 🍷 MEZZEMANICHE AL BASILICO POMODORO FRESCO,
OLIVE TAGGIASCHE E RUCOLA (6.12) 9.00
- 🍷 MACCHERONCINI ALL'UOVO SALSICCIA, MELANZANE
E RICOTTA SALATA (3.6.12) 9.00
- 🍷 LINGUINE PISTACCHIO, BASILICO E RICOTTA (3.6.7.12) 8.00

I GRATINATI:

- 🍷 LASAGNE VERDI (3.6.9.12) 9.00

ALLERGENI: 1. ANIDRIDE SOLFOROSA, 2. ARACHIDI, 3. LATTE, 4. PESCE, 5. MOLLUSCHI, 6. UOVA, 7. FRUTTA GUSCIO,
8. CROSTACEI, 9. SEDANO, 10. LUPINI, 11. SENAPE, 12. GLUTINE, 13. SOIA, 14. SESAMO

CUCINA DEL CONDOMINIO

PASTE - BRODI - COMPENSI

LE PIETANZE:

🍴 CONIGLIO DEL BUON PELLONI AL VERMUT, SCALOGNO CONFIT E PATATE AL FORNO (9)	15.00
🍴 COPPA DI MORA ROMAGNOLA, POMODORO INFORNATO E CREMA DI MELANZANE AFFUMICATA (3.12)	18.00
🍴 ROAST-BEEF CON GUANCIALE CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E RISTRETTO AL BALSAMICO (1.3)	12.00
🍴 POLPETTE DI BOLLITO AL POMODORO E PISELLI (3.6.9)	9.00
🍴 CAESAR SALAD, MISTICANZA, UOVA DI QUAGLIA, TAGLIATA DI POLLO E SALSA ALLO YOGURT (3.6.)	10.00

I CONTORNI:

🍴 ERBETTE SALTATE	5.00
🍴 PATATE	5.00
🍴 FRICÒ DI VERDURE	5.00

I SENZA GLUTINE:

🍴 CAPPELLETTI DI RAVENNA AL RAGÙ (3.6.9)	12.00
🍴 CAPPELLETTI DI RAVENNA BURRO, NOCI E TARTUFO SCORZONE (3.6.7)	15.00
🍴 STROZZAPRETI PASTICCIATI (3.9)	10.00
🍴 STROZZAPRETI FAVE, PECORINO (3)	11.00
🍴 GNOCCHI DI PATATE PESTO DI RUCOLA, POMODORINI CONFIT E STRACCIATELLA DI BUFALA (3)	11.00
🍴 GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA DI ERBORINATO E NOCI (3.7)	11.00
🍴 PASSATELLI ASCIUTTI SPECK, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA (3.6)	11.00
🍴 LASAGNE AL RAGÙ (3.6.9)	11.00

BAR:

🍴 ACQUA	2.00
🍴 CAFFÈ	1.00
🍴 AMARI	3.00