

CUCINA DEL CONDOMINIO

PASTE - BRODI - COMPENSI

DA CONDIVIDERE

- 🍷 LA FRITTATA CON LE UOVA AZ. AGR. RICCIARDELLI,
PARMIGIANO 24 MESI, ZUCCHINE
E FIORI DI ZUCCA (3.7) 8.00
- 🍷 LA FRITTATA CON LE UOVA AZ. AGR. RICCIARDELLI,
PARMIGIANO 24 MESI E ASPARAGI (3.7) 8.00
- 🍷 POLPETTE FRITTE DI BOLLITO
CON L'ERBORINATO (3.7.9) 10.00
- 🍷 TARTARE DI FASSONA, UOVO DI QUAGLIA, SENAPE
E PAN-BRIOCHE (1.3.10) 13.00
- 🍷 SQUACQUERONE E FICHI CON PIADINA (1.7) 9.00
- 🍷 VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA E
POLVERE DI CAPPERO (3.) 12.00
- 🍷 SFORMATINO DI MELANZANE, FONDUTA AL
PARMIGIANO 24 MESI E POMODORINI AL BASILICO (3.7) 11.00
- 🍷 FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E SALSICCIA
SU CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI (7) 12.00

I CAPPELLETTI

- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO
24 MESI AL RAGÙ (1.3.7.9) 12.00
- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO
24 MESI AGLI ASPARAGI E CRUDO (1.3.7.9) 13.00
- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO
24 MESI AL TARTUFO (1.3.7.9) 20.00
- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO
24 MESI, FIORI DI ZUCCA, CREMA DI ZUCCHINE
E POLVERE DI AGLIO NERO (1.3.7.9) 14.00
- 🍷 CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO
24 MESI CON PORCINI, SPINACINI E NOCCIOLE (1.3.7.8.9) 16.00

LE PASTE IMBOTTITE

- 🍷 TORTELLI CACIO E PEPE, ASPARAGI
E GUANCIALE (1.3.7.9) 13.00
- 🍷 RAVIOLI DI MELANZANE, BURRATA, POMODORINI
E BASILICO (1.3.7.9) 13.00
- 🍷 SPOJA LORDA ALLA BORRAGGINE CON RICOTTA DI
PECORA, SPUMA DI PARMIGIANO E ZAFFERANO (1.3.7.9) 12.00

I GRATINATI

- 🍷 LASAGNE VERDI (1.3.7.9) 9.00
- 🍷 CANNELLONI ASPARAGI, RICOTTA
E SALSIA MORNAY (1.3.7) 9.00

LE MINESTRE

(CHE IN ROMAGNA SONO ASCIUTTE)

- 🍷 STRICCHETTI SALSICCIA E PISELLI (1.3.9) 10.00
- 🍷 STROZZAPRETI PASTICCIATI (1.7.9) 10.00
- 🍷 PASSATELLI ASCIUTTI, ZUCCHINE, CRUDO
E FIORI DI ZUCCA (1.3.7.9) 13.00
- 🍷 TAGLIATELLINE SCALOGNO, BURRO AL TIMO,
PECORINO E PEPE NERO (1.3.7.9) 11.00
- 🍷 GNOCCHI DI PATATE CON MELANZANE, POMODORINI
E PINOLI TOSTATI (1.3.7.8.9) 12.00

LA PASTA AL TORCHIO

(PRODOTTA DAL LABORATORIO 81)

- 🍷 GRAMIGNA SALSICCIA E CARCIOFI (1.3.9) 11.00
- 🍷 LINGUINE ALLA CRUDAIOLA, POMODORO, MELANZANE,
TERRA DI OLIVE E BURRATA (1.3.7.9) 12.00
- 🍷 MEZZEMANICHE ALLA GRICIA (1.3.7.9) 11.00

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



progetto
Ravennafood



CUCINA DEL CONDOMINIO

PASTE - BRODI - COMPENSI

BRODI E ZUPPE

🍲 Cappelletti di Ravenna al Parmigiano Reggiano 24 mesi in brodo (3.6.9.12)	12.00
🍲 SPOJA LORDA IN BRODO (3.6.9.12)	10.00
🍲 PASSATELLI IN BRODO (3.6.9.12)	10.00
🍲 TORTELLINI IN BRODO (3.6.9.12)	13.00

LE PIETANZE

🍲 FILETTO ALLA WELLINGTON CON PATATE (1.7.10)	25.00
🍲 POLPETTE DI BOLLITO AL POMODORO E PISELLI (3.7.9)	10.00
🍲 COSCE DI FARAONA BRASATA AL TIMO, PAK-CHOI E OLIVE TAGGIASCHE (9.12)	15.00
🍲 ROAST-BEEF, FAVE E PECORINO (7.9.10.12)	16.00
🍲 PARMIGIANA DI MELANZANE (7.9)	12.00
🍲 TOMINO CROCCANTE, RADICCHIO AL SANGIOVESE E POMODORO CONFIT (1.3.7.12)	12.00
🍲 CAESAR SALAD CON TAGLIATA DI POLLO DEL BUON PELLONI, OVETTE DI QUAGLIA E SALSA ALLO YOGURT (1.3.7.12)	16.00

I CONTORNI

🍲 PATATE AL FORNO	6.00
🍲 ERBETTE SALTATE	6.00
🍲 FRICÒ	6.00
🍲 INSALATA MISTA	6.00

I SENZA GLUTINE

🍲 Cappelletti di Ravenna al Ragù (3.7.9)	13.00
🍲 Cappelletti di Ravenna al Tartufo (3.7.9)	21.00
🍲 Cappelletti di Ravenna, Porcini Spinacini e Nocciole (3.7.8.9)	17.00
🍲 Cappelletti di Ravenna, agli Asparagi e Crudo (3.7.9)	14.00
🍲 Cappelletti di Ravenna, Fiori di Zucca, Crema di Zucchine e Polvere di Aglio Nero (3.7.9)	15.00
🍲 Strozzapreti Pasticciati (7.9)	11.00
🍲 Gnocchi di Patate con Melanzane, Pomodorini e Pinoli Tostati (3.7.8)	13.00
🍲 Passatelli asciutti, Zucchine, Crudo e Fiori di Zucca (3.7.9)	14.00
🍲 Tagliatelle Scalogno, Burro al Timo, Pecorino e Pepe Nero (3.7.9)	12.00

BAR

🍷 Acqua	2.00
🍷 Coca-Cola	4.00
🍷 Birra	5.00
🍷 Caffè	2.00
🍷 Dolci	6.00
🍷 Amari e Grappe	4.00
🍷 Distillati	8.00/10.00
🍷 Coperto	2.00