



CUCINA DEL CONDOMINIO

PASTE - BRODI - COMPENSI

LEGENDA ALLERGENI

RITROVATE I NUMERI CORRISPONDENTI RIPORTATI DI FIANCO A OGNI PIATTO

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E I LORO DERIVATI
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

DA CONDIVIDERE

LA FRITTATA CON LE UOVA AZ.AGR. RICCIARDELLI, FIORI DI ZUCCA, ZUCCHINE E CREMA AL TALEGGIO	(3.7)	9.00
LA FRITTATA CON LE UOVA AZ. AGR. RICCIARDELLI, PATATE, SCALOGNO E GUANCIALE	(3.7)	9.00
POLPETTE FRITTE DI BOLLITO CON CREMA ALL'ERBORINATO	(3.7.9)	10.00
SFORMATINO DI RAVIGGIOLO E PARMIGIANO CON ASPARAGI E BOTTARGA DI GALLINA	(3.7)	13.00
SQUACQUERONE E FICHI CARAMELLATI CON PIADINA	(1.7)	10.00
CARPACCIO MARINATO DI MANZO CON CREMA INGLESE SALATA E VERDURE IN AGROI	(3.12)	14.00
VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA E POLVERE DI CAPPERI	(3.4.12)	13.00

LE PASTE IMBOTTITE

CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO 24 MESI AL RAGÙ	(1.3.7.9)	13.00
URCIÒ VERDI DI RICOTTA DI PECORA CON BURRO E SALVIA	(1.3.7)	12.00
CAPPELLACCIO AL RAVIGGIOLO E TARTUFO ESTIVO CON SPINACI, GUANCIALE E CHAMPIGNON	(1.3.7)	16.00
TORTELLINI BOLOGNESI IN CREMA DI PARMIGIANO	(1.3.7)	17.00
CAPPELLETTI VEGANI AL RAGÙ DI SEITAN	(1.8)	15.00

LE MINESTRE

(CHE IN ROMAGNA SONO ASCIUTTE)

TAGLIATELLINE PAGLIA E Fieno CON VERDURE	(1.3.9)	12.00
STROZZAPRETI PASTICCIATI AL RAGÙ	(1.7.9)	11.00
GNOCCHI CON ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E FORMAGGIO DI CAPRA	(1.3.7)	11.00
STRICCHETTI AL RAGÙ DI SALSICCIA E PISELLI	(1.3.9)	10.00
TAGLIOLINI SCALOGNO E GUANCIALE	(1.3.7)	10.00

I GRATINATI

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE	(1.3.7.9)	11.00
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI GRATINATI CON BESCIAAMELLA, POMODORO E PARMIGIANO	(1.3.7.9)	12.00

LA PASTA AL TORCHIO

(PRODOTTA DAL LABORATORIO 81)

FUSILLONI MELANZANE, POMODORO FRESCO E RICOTTA SALATA	(1.3.7)	10.00
GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA	(1.3.7)	10.00
SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO CON PAC-CHOI, PECORINO E PAN FRITTO	(1.3.7)	12.00

BRODI E ZUPPE

CAPPELLETTI DI RAVENNA AL PARMIGIANO 24 MESI IN BRODO	(1.3.7.9.)	12.00
SPOJA LORDA IN BRODO	(1.3.7.9.)	10.00
PASSATELLI IN BRODO	(1.3.7.9.)	10.00
TORTELLINI IN BRODO	(1.3.7.9.)	14.00

LE PIETANZE

POLPETTE DI BOLLITO AL POMODORO E PISELLI	(3.7.9)	12.00
COPPA CON BELGA BRASATA E PEPERONI ARROSTITI AL BASILICO	(9.12)	16.00
TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA, CICORIA RIPASSATA, RIDUZIONE AL VINO E MORE	(9.12)	18.00
POLLO RUSPANTE CON PATATE ALLA PAPRIKA E SALSA CHIMICHURRI	(-)	14.00
CARPACCIO MARINATO DI MANZO CON CREMA INGLESE SALATA E VERDURE IN AGRO XXL	(3.12)	14.00
INVOLTINO DI MELANZANE E PROVOLA AFFUMICATA	(7)	13.00

I CONTORNI

PATATE FRITTE AL ROSMARINO	—	6.00
ERBETTE SALTATE	—	6.00
PATATE ALLA PAPRIKA	—	6.00
FRICÒ DI VERDURE	—	6.00
INSALATA MISTA	—	6.00

I DOLCI

CHIEDI ALLO STAFF LE PROPOSTE DEL GIORNO	—	6.00
--	---	------

BAR

ACQUA	2.00
COCA-COLA	4.00
BIRRA	5.00
CAFFÈ	2.00
DRINK	7.00/9.00
AMARI E GRAPPE	4.00
DISTILLATI	8.00/10.00
COPERTO	2.50