

Menu


Aperitivo della taverna

Sfizietto 8 euro

Degustazione dello chef e un bicér di Vino Merlot, Nero d'Avola, Lambrusco. Spergola Bio, Prosecco Bio, Grillo.

Sfizio 12 euro

Degustazione dello chef e cocktail, Birra o un calice di vino a scelta tra Franciacorta, Trento Doc, Traminer, Zibibbo secco, Chardonnay. Barbera, Chianti, Montepulciano, Lagrain, Aglianico

 Chiedi l'opzione Veg

Specialità

#24 10 euro

Tacos di parmigiano reggiano, carote e pulled pork al basilico (8)



Furmaj 15 euro

Degustazione di formaggi vegani alla mandorla con Aceto balsamico di RE e salse (8)



In Sicilia 12 euro

Melanzane grigliate, pomodoro al basilico e menta, ricotta di mandorle.. come una Parmigiana (8)

Er Porkettaro 12 euro

Panino con la porchetta, crema ai carciofi, peperoni pomodori secchi e tosone

Aia Sandwich 12 euro

Il tramezzino a modo nostro, con pollo alle erbe verdure, pomodori secchi e salsa alla curcuma

PER INIZIARE

Erbazzone 4 euro

Pioveno Polpette 12 euro

Polpette di carne in salsa

Il Cinno 6 euro

Taglierino di pane e salame

Le Delizie 10 euro

Polpette vegane fantasia

Bicér 15 euro

Tagliere di Salumi (coppa, pancetta, culaccia, mortadella) con sott'oli e gnocco e tigelle

Il Reggiano 12 euro

Degustazione di parmigiano reggiano in 3 stagionature e aceto balsamico di RE

IL PEZZO FORTE



La spalla cruda di palasone 15 euro

Spalla stagionata presidio slowfood

La bomba della casa 12 euro

Bomba di riso a modo nostro

La Via Emilia 15 euro

Culatta arrosto, briciole di pomodoro secco e tosone

La capricciosa 12 euro

Crespelle fantasia dello chef (8)

Il pregiato 15 euro

Filetto di maiale CBT con salsa curcuma e arancio e contorno

Salumi: Salumificio Villani, Castelnuovo Rangone (MO)
Parmigiano Reggiano: Villa Curta Reggio Emilia
Formaggi e Condimenti vegani: Fattoria della Mandorla Toritto (BA)
Sott'oli: Citres Verona e Kata Food Catania
Gnocco fritto: Sfojart Campegine (RE)
Tigelle, pasta sfoglia: Belli freschi Sarsina (FC)
Pane, erbazzone, dolci: Panificio Spallanzani Senza Glutine Montecchio Emilia(RE)
Spalla Cruda di Palasone: Salumificio Dalla Tana Roncole Verdi (PR)

ELENCO DEGLI ALLERGENI (di cui all'allegato II del regolamento UE 1169/11)

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti 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. 8. Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile pistacchi, Macadamia e prodotti derivati. 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

I vini al calice della taverna

Calici 4 euro

Merlot IGP Sicilia
Lambrusco Rosso del Fante C. fantesini
Spergola Bio il Battagliero C. Fantesini,
Prosecco Il brioso Fiori&Vigne
Grillo DOC Terre di Sicilia Diego Genna

Calici 5 euro

Nero d'Avola DOC Diego Genna
Montepulciano d'Abruzzo
Chardonnay DOC Diego Genna
Rampeina Malvasia Secca IGP Emilia



Spritz e non

Bevande 4 euro

Mezzo e Mezzo Nardini, l'aperitivo di Bassano del Grappa
Coca Cola e Coca Cola Zero
Estathè al Limone
Ginger Beer)
La Fabbrica Pedavena Superior la Birra senza Glutine

Bevande 5 euro

Spritz Aperol) Campari) Select, Bitter Carpano
Birra Weltenburger Pils alla spina)
Cocktail analcolico Almave Agave analcolica

Bevande 6 euro

Negroni Campari) Vermuth Torino Gin
Negroni Bitter Carpano, Vermuth Carpano Gin
Weltenburger Dunkel in bottiglia),

Bevande 7 euro

Gin tonic, Gin Tonic zero
Genziana Tonic
IPA CAMBA in lattina)

Acqua e Caffè 1 euro

Distillati e Amari da 4 a 7 euro

I VINI ROSSI

La Barbera del Professore

Calice 7 euro
Bottiglia 28 euro

Terre Matildiche cabernet sauvigno Az.

Ag. Reggiana
Bottiglia 22 euro

Kampestre Bio La Leccia

Calice 6 euro
Bottiglia 25 euro

Nero d'Avola DOC Diego Genna

Bottiglia 18 euro

La Leccia Chianti riserva DOCG

Bottiglia 30 euro

Lagrain Dunkel Dorigati

Calice 6 euro
Bottiglia 24 euro

Esimo Rosso Montepulciano Cantine di Leo

Bottiglia 22 euro

Lera Aglianico Rosso IGP Terra dei RE

Calice 6 euro
Bottiglia 25 euro

La Leccia Chianti classico Superiore DOCG

Calice 7 euro
Bottiglia 28 euro

Kretzel DOC 70%lagrain 30% Teroldego C.

Breccia
Bottiglia 26 euro

I VINI BIANCHI

Perlida Spergola Cantina Fantesini

Bottiglia 14 euro

Prosecco lo schietto Cantina Fiori&Vigne

Bottiglia 18 euro

Pavò Spergola Az. Agr. Reggiana

Bottiglia 16 euro

Inkino Trento DOC Brut Mas dei Kini

Calice 7 euro
Bottiglia 28 euro

Inkino Trento DOC Brut Rosè Mas dei Kini

Bottiglia 35 euro

Breccia Trento DOC extra Brut 2019 C. Breccia

Bottiglia 30 euro

Siddria Grillo DOC Diego Genna

Bottiglia 18 euro

Tiskitoski Grillo-Chardonnay DOC Diego Genna

Bottiglia 22 euro

Firria Zibibbo Secco IGP Diego Genna

Calice 7 euro
Bottiglia 24 euro

Boh La Leccia Sangiovese metodo classico

Calice 6 euro
Bottiglia 25 euro

Le Vedute Franciacorta Brut

Calice 7 euro
Bottiglia 28 euro

G Gewurstraminer Mas dei Kini

Calice 6 euro
Bottiglia 25 euro