



# GLI ARTIGIANALI

“ Questo luogo nasce con  
l’obiettivo di far vivere  
un’esperienza territoriale al  
palato, all’olfatto, passando  
per il cuore e per il sentimento.  
La ricerca della materia  
prima di saggia provenienza  
è la strada che percorriamo  
quotidianamente, con la  
voglia di esaltarne al massimo  
l’espressione artigianale. ”

*la cucina*

## Inizia al meglio

### Gran Tagliere Condiviso

Un riassunto affascinante dei nostri taglieri per una vera esperienza culinaria. € 25,00

Vino consigliato:  
Negrar Valpolicella Ripasso

### Tagliere Di Crudo Di Parma

Un Riserva 36 mesi "da noi affinato" per farti girare la testa. € 12,00

Vino consigliato:  
La Fiorita Franciacorta

### Facciamo i Salami

Tagliere di salumi del nonno. € 11,00  
(Lonsetto in cotenna, Pancetta steccata, Coppa di testa, Salame al sale di Cervia, Guancialino di Mora romagnola)

Vino consigliato:  
Piccolo Brunelli Sangiovese

### Coniglio In Insalata

Coniglio tiepido spolpato in verdure croccanti. € 10,50

### Formaggi dal Mondo

Comtè, Blu Stilton, Robiola di Roccaverano, Cheddar artigianale scozzese, Brillat Savarin,

Canestrato di Campo Imperatore. € 12,00  
Vino consigliato: Rebenhof Riesling Mosel

### Broccoli e Pecorino

Flan di broccoli dell'orto con vellutata di Pecorino DOP. € 10,00

### Parma Reggiano

Il vero Parmigiano Reggiano, 30 mesi di stagionatura accompagnato da fichi caramellati. € 12,00

Vino consigliato: Primosic Ribolla gialla

## Le Paste... a Mano!

### Primi Della Nonna

#### Il Cappelletto

Fatti a mano uno per uno, sguazzano nel brodo della domenica mattina. € 14,00

#### Gnocchi Anatra

Sì, gnocchi di patate con l'anatra del cortile. € 12,00

#### Il Cappellaccio

Il cappellaccio ferrarase alla zucca con il ragù della tradizione. € 13,00

#### Passatelli

Sai quando senti il profumo del brodo e la nonna ti chiede "passatelli o cappelletti?", oggi passatelli! € 12,50

### Primi del Nipote

#### Cacio e Pepe

Il nostro Cappelletto si incontra a metà strada con Roma. € 14,50

#### Risottino di Davide

Con pomodorini bruciati, pancetta affumicata da noi stagionata e mantecato con un 30 mesi. € 13,00

#### Strozzapreti

Fatti a mano, come il guancialino di mora romagnola che lo condisce, completato con patate e rosmarino. € 12,00

#### Maccheroncino al Cinghiale

Trafilato al bronzo da noi mentre il ragù cuoce 6 ore. € 13,00

#### Gnocchi di Pane

Con speck Altoatesino DOP e fagioli borlotti dell'orto. € 11,50

## *i Grandi Classici*

### *Lo Stinco*

*Arrostito lentamente con ginepro e birra di grano, 400 gr di suino! € 19,00  
Vino consigliato: St. Pauls Lagrein*

### *Guancetta di Fassona*

*Lentamente cucinata nel Barbera, 18 ore di fuoco lento per 250 gr di manzo morbidissimo e succulento. € 18,00  
Vino consigliato:  
Negrar Valpolicella Ripasso al calice, ma la sua morte è il Barolo in bottiglia.*

### *La Tradizione*

*La salamina e il cotechino della domenica in parenti con purè classico. € 18,00  
Vino consigliato:  
Negrar Valpolicella ripasso al calice, ma la sua morte è il Lambrusco doc!*

## *Dal barbecue (green egg)*

### *La Cravatta*

*Costine di maialino alla birra rossa e miele di castagno in cottura "reverse". € 17,00  
Vino consigliato:  
Piccolo Brunelli Sangiovese*

### *Tagliata in Crosta*

*Manzo in crosta di pistacchio con rucola di campo, grana e balsamico di Modena. € 16,00  
Vino consigliato:  
Vignaioli Scansano Morellino*

### *Controfiletto*

*Manzo al timo con sale di Cervia. € 16,00  
Vino consigliato:  
St. Pauls Lagrein*

## *Per Accompagnare*

### *Dal Coccio*

#### *Spinacheese*

*Spinacino ripassato al burro e pamigiano. € 6,00*

#### *Patate al Forno*

*Con sale e rosmarino. € 5,00*

#### *Pomodori Gratinati*

*Pomodori dell'orto gratinati con pane al basilico. € 5,00*

#### *Caponata di Verdure*

*Due ore di cottura come una volta. € 6,00*

### *Dall'orto*

#### *Insalatina Mista*

*Insalata, pomodoro e carote. € 5,00*

#### *Verdure Alla Griglia*

*Melanzane, zucchine e peperoni. € 5,00*



GLI ARTIGIANALI

# la pizzeria

## Le Tonde

### *Bilbao-Puglia*

Base pomodoro e fior di latte classico ma il bello viene adesso, tutto in uscita per non rovinare i sapori: i nostri pomodori secchi, le alici del mar Cantabrico e come la ciliegina sulla torta al centro, Burrata pugliese Dop. € 16,00  
Birra consigliata: Lager Gli Artigianali

### *Dall'orto*

Base pomodoro e fior di latte con le verdure grigliate in cucina dallo Chef (Melanzane, zucchine, peperoni). € 13,50  
Birra consigliata: Super Balladin

### *Parma e dintorni*

Passata di pomodoro del Meridione, la mozzarella Fior di latte, e... più di 30 mesi di Parmigiano Reggiano e Crudo di Parma "da noi affinato", sì, quelli dei taglieri! € 15,00  
Birra consigliata: Anghela Liquida

### *Spaccanapoli*

Si presenta solo con base Fior di latte, ma i Friarelli e la Salsiccia sono la sua morte. € 13,00  
Birra consigliata: Charlotte Biren

### *Mangiafe*

La passata e la bufala Dop campana condite con un salame piccante calabro e olive nere salentine. € 15,00  
Birra consigliata: Rocn'roll Baladin

### *Napoli nel Mar Cantabrico*

Oltre al pomodoro di Napoli, rompiamo una Bufala Campana Dop a metà cottura, all'uscita (per non rovinarle) alici del Cantabrico e origano come se piovessse. € 12,00  
Birra consigliata: L'Ippa Baladin

### *Norma*

Passata e Fior di latte poi, in ordine: le melanzane a km zero, Pomodori secchi fatti da noi, ricotta salata e tanto origano. € 14,50  
Birra consigliata: Briscula Fabbri's

### *Margarella*

Con passata di pomodoro del nostro Meridione, mozzarella Fior di latte e basilico fresco dell'orto. € 9,00  
Birra consigliata: Lager Gli Artigianali

## *In Pala*

*esclusiva Gli Artigianali:*  
*450 g. al 75% di idratazione.*

### *La 6 Formaggi*

Italia e non solo: lista dei formaggi dell'antipasto, accompagnati da miele artigianale € 20,00  
Vino consigliato: Rebenhof Riesling Mosel  
Birra consigliata: Super Baladin

### *La Romagnola*

Con il Crudo "da noi affinato" e squacquerone romagnolo, finito con rucola di campo e fichi caramellati. € 19,00  
Birra consigliata: Lager Gli artigianali

### *La Steccata*

La nostra pancetta steccata con una crema di gorgonzola e noci. € 20,50  
Birra consigliata: Rocn'roll Baladin

### *La Medoro*

La nostra passata di pomodoro con mozzarella di bufala, basilico fresco e olio "bono". € 18,50  
Birra consigliata: L'Ippa Baladin



# GLI ARTIGIANALI

“ Questo luogo nasce con  
l’obiettivo di far vivere  
un’esperienza territoriale al  
palato, all’olfatto, passando  
per il cuore e per il sentimento.  
La ricerca della materia  
prima di saggia provenienza  
è la strada che percorriamo  
quotidianamente, con la  
voglia di esaltarne al massimo  
l’espressione artigianale. ”

*il pranzo*

# Il pranzo alla carta

## Inizia al meglio

### Coniglio In Insalata

Coniglio tiepido spolpato  
in verdure croccanti. € 10,50

### Tagliere Di Crudo Di Parma

Un Riserva 36 mesi "da noi affinato"  
per farti girare la testa. € 12,00  
Vino consigliato:  
La Fiorita Franciacorta

### Broccoli e Pecorino

Flan di broccoli dell'orto  
con vellutata di Pecorino DOP. € 10,00

## Le Paste... a Mano!

### Il Cappellaccio

Il cappellaccio ferrarese alla zucca con il  
ragù della tradizione. € 13,00

### Cacio e Pepe

Il nostro Cappelletto si incontra a metà  
strada con Roma. € 14,50

### Risottino di Davide

Con pomodorini bruciati,  
pancetta affumicata da noi stagionata  
e mantecato con un 30 mesi. € 13,00

### Strozzapreti

Fatti a mano, come il guancialino di mora  
romagnola che lo condisce, completato con  
patate e rosmarino. € 12,00

## Dal barbecue (green egg)

### La Cravatta

Costine di maialino alla birra rossa e miele  
di castagno in cottura "reverse". € 17,00  
Vino consigliato:  
Piccolo Brunelli Sangiovese

### Tagliata in Crosta

Manzo in crosta di pistacchio  
con rucola di campo, grana  
e balsamico di Modena. € 16,00  
Vino consigliato:  
Vignaioli Scansano Morellino

## Per Accompagnare Dal Coccio

### Spinacheese

Spinacino ripassato  
al burro e pamigiano. € 6,00

### Caponata di Verdure

Due ore di cottura come una volta. € 6,00

### Insalatina Mista

Insalata, pomodoro e carote. € 5,00

# *Il pranzo di lavoro*

*Richiedi al nostro personale  
i piatti del giorno e scegli  
una delle nostre tre proposte*

*Primo, contorno,  
acqua e caffè € 14,00*

*Secondo, contorno,  
acqua e caffè € 16,00*

*Primo, secondo, contorno,  
acqua e caffè € 18,00*



GLI ARTIGIANALI

*Coperto incluso.  
In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale*



# GLI ARTIGIANALI

“ Questo luogo nasce con  
l’obiettivo di far vivere  
un’esperienza territoriale al  
palato, all’olfatto, passando  
per il cuore e per il sentimento.  
La ricerca della materia  
prima di saggia provenienza  
è la strada che percorriamo  
quotidianamente, con la  
voglia di esaltarne al massimo  
l’espressione artigianale. ”

*Un gran finale*



## I dolci di casa nostra

### Mascarpone

Accompagnato con arachidi, caramello salato, pistacchio e cioccolato. € 7,00

Vino consigliato: Albana passito docg

### Meringata

Crema di panna con meringa all'italiana e cioccolato. € 6,00

Vino consigliato: Albana passito docg

### Crema Catalana

Di nome e di fatto, tipica della Catalogna. € 6,00

Vino consigliato: Albana passito docg

### Profiterole

Pasta choux ripiena di crema diplomatica avvolta in ganache di cioccolato. € 6,50

Vino consigliato: Albana passito docg

### Semifreddo al Pistacchio

Pasta choux ripiena di crema diplomatica avvolta in ganache di cioccolato. € 6,50

Vino consigliato: Albana passito docg

### Zuppa Inglese

Classica ma non per tutti, scoprila. € 6,50

Vino consigliato: Albana passito docg

### Formaggi dal Mondo

Comtè, Blu Stilton, Robiola di Roccaverano, Cheddar artigianale scozzese, Brillat Savarin, Canestrato di Campo Imperatore. € 12,00

Vino consigliato: Riesling Mosel

## Per accompagnare

### Rebenhof

#### Riesling Mosel

Introvabile in Italia, se ti piacciono i Riesling Mosella, da cinema!

Formaggi! € 7,00/38,00

### Monticino Rosso

#### Albana passito docg

Si esprime con eleganza e ricchezza in profumi di miele, frutta essiccata

e fiori appassiti, equilibrata

dolcezza agrumata. € 7,00/36,00

## Distillati

### Barbados Blend Family

Rum che esalta lo stile Barbados, vibrante e deciso al naso, dallo smalto alla lavanda. € 7,00

### Spice King 8 Anni

Whisky dalla Scozia fatta a mano. Si sviluppano aromi speziati e morbidi che ne delineano il forte carattere. € 8,00

### Bas Armagnac Xo

Distillato di vino francese. Ricco e potente al naso con aromi di pane caldo leggermente tostato, finale di frutta matura. € 8,00

## Le Grappe

### Schiavo

#### *La Quaranta*

Grappa giovane, pulizia nel bocciato e retrogusto asciutto. € 4,50

### Castagner

#### *Barrique di ciliegio*

L'ultima intuizione del Mastro Distillatore Roberto Castagner. Inconfondibili le note del legno di ciliegio. € 4,50

### Quintarelli - Schiavo

#### *Quinto Senso*

#### *Grappa di Recioto Amarone DOP*

Distillata utilizzando solo le migliori vinacce scelte e appassite secondo affinata tradizione. € 7,00

### Metodo Solera

#### *Grappa di Barolo Marolo 7*

Il metodo Solera, assai popolare nella produzione del Rum, consiste nel creare un particolare blend di grappe affinate in barrique con diverse età d'invecchiamento, secondo un metodo dinamico, Ordinate in modo piramidale dalla più giovane (in alto) alla più vecchia (in basso). Ogni anno una parte della Solera viene imbottigliata e le barrique vengono ricolmate con il distillato proveniente della fila superiore... Spettacolo! € 8,00

## Amari

### *Distilleria Mantovani*

*(Fiesso Umbertiano - Rovigo)*

#### *Liquore Del Polesine*

25% A base di erbe e spezie, dal sapore e dal gusto profondo e persistente, fiore all'occhiello del territorio. € 4,00

#### *Riserva Gran Corsaro*

35% Un classico senza tempo. Rum e distillato di anice selvatico uniti al caramello e zucchero. € 4,00

#### *Amaro del lupo*

38% Infusione di genziana, quassio, aloe, coriandolo, angelica e altre numerose botaniche. Ottimo degustato freddo. € 4,00

#### *Amaro 107*

30% Gradevole liquore amaro con sentori di erbe e spezie. Da sorseggiare ghiacciato. € 4,00

#### *Fernet*

40% A base di erbe e spezie, adatto per correggere il caffè, disponibile anche alla menta. € 4,00

*Caffè normale € 1,50*

*Deca € 1,50*

*Corretto € 2,00*





# GLI ARTIGIANALI

“ Questo luogo nasce con  
l’obiettivo di far vivere  
un’esperienza territoriale al  
palato, all’olfatto, passando  
per il cuore e per il sentimento.  
La ricerca della materia  
prima di saggia provenienza  
è la strada che percorriamo  
quotidianamente, con la  
voglia di esaltarne al massimo  
l’espressione artigianale. ”

*bere artigianale*

# Bolle

## La Fiorita

### Franciacorta docg

Dosaggio zero. Metodo classico.  
Equilibrio e tensione. € 8,00/39,00

## Pedrotti

### Trento doc nature

Un metodo classico di 36 mesi, verticale  
armonia di montagna. € 37,00

## Brancher

### Prosecco brut docg

Da un piccolo produttore della  
Valdobbiadine, la piacevolezza di un  
Prosecco ben fatto. € 5,00/24,00

## Pedrotti

### Trento doc rosè

Metodo classico. Millesimato. Fine,  
elegante e suadente, una Signora fatta a  
bollicina. € 40,00

## C. della Volta

### Mattaglio Dos. Zero

Un metodo classico fatto da un ottimo  
spumantista, finezza e nervo. € 38,50

## Corte D'Aibo

### Pignoletto Bio

Il vino di Bologna! € 5,00/24,50

## C. della Volta

### Lambrusco brut doc

La croccantezza tipica del vitigno...  
salumi! € 24,00

## Moretto Tasso

### Lambrusco doc

Gasparossa. Collina. Vendemmia a mano.  
Cura meticolosa in cantina da un piccolo  
produttore: QUALITÀ. € 23,50

## Luigi Coppo

### Alta langa docg

Un millesimato dalla cantina  
Patrimonio dell'Unesco. € 39,00

## Salasar

### Blanquette de Limoux Languedoc

Il metodo classico più antico,  
nato prima dello Champagne!  
Invitante freschezza. € 29,00

## Bernard Robert

### Champagne Zero Dosaggio

Evoluzione e complessità.  
Zero compromessi. € 65,00

# Bianchi

## Laimburg

### Gewürztraminer

La caratteristica aromaticità  
del vitigno Altoatesino. € 7,00/29,00

## Otella Le Creete

### Lugana doc

Splendido color oro, preludio di corpo pieno,  
al naso complesso e ricco.  
L'assaggio? Mi dirai! € 29,00

## Campi Flegrei

### Falanghina

Intriganti note minerali "fumè"  
che rendono speciale il bianco  
tipico della regione. € 5,00/24,00

## Corte D'aibo Montefreddo

### Pignoletto Superiore bio docg

Eccellenza del territorio, prodotto con  
storica attenzione all'ambiente e alla  
qualità: il Pignoletto serio! € 24,00

## Primosic

### Ribolla Gialla

Mai banale, una Ribolla buona come questa  
non è per nulla comune! € 5,00/28,00

## Monticino Rosso Codronchio

### Albana secco docg

Da una vendemmia Tardiva, un bianco di  
struttura, complessità e persistenza;  
PLURIPREMIATA! € 32,00

# Riesling

Rebenhof

*Riesling Mosel*

Introvabile in Italia, se ti piacciono i riesling mosella, da cinema!

Formaggi! € 7,00/38,00

# Rosé

Torrevento

*Veritas docg*

Da una selezione di uve bombino nero, pieno, rotondo e versatile. € 23,00

Nicosia Vulkà

*Etna rosato doc*

Vibrante, minerale, che per contrasto prova ad abbinare i salumi Emiliani.

Audace! € 28,50

# Rossi

Sordo

*Barolo 2016 • Castiglione Falletto*

Bisogna aspettarlo. È giovane...balle!

In annate strepitose come questa,

è bello anche subito. € 59,00

St. Pauls

*Lagrein doc*

Giovane, fresco e vinoso.

Da goderselo! € 6,00/28,00

Monte del Frà

*Amarone docg*

Profumi profondi, frutti rossi in confettura con note speziate, persistenza.

Non ti è venuta voglia? € 56,00

Nicosia Vulkà

*Etna rosso doc*

Complesso e profondo, pesca, violetta ed erbe medicinali. Morbido, succoso ed elegante,

fresca venatura di quarzo. Eccellente! € 28,00

Frescobaldi Vecchie Viti

*Chianti Rufina Riserva docg*

Oltre la cinta del castello, centro delle tenute della Nobile famiglia... non è una favola, è semplicemente un grande vino

PLURIPREMIATO! € 42,00

Vignaioli Scansano

*Morellino doc*

Bello, semplice e ruspante...

Come la Maremma. € 6,00/26,00

Monticino Rosso Frutti Rossi

*Sangiovese Riserva doc*

Struttura, complessità ed evoluzione,

Sangiovese di Romagna! € 33,00

Piccolo Brunelli Cesco

*Sangiovese doc*

Bella interpretazione di questa storica azienda vinicola. Romagna mia,

Romagna in fiore... € 6,00/29,00

Palazzona di Maggio

*Dracone*

Un bordolese fatto sulle colline alle porte di Bologna, all'inizio della Romagna.

Da provare! € 39,00

Corte D'aibo Meriggio Bio

*Colli Bolognesi "Anfora"*

Un blend di uve del territorio dei Colli Bolognesi sapientemente affinato in

anfora senza solfiti aggiunti. Ti stupirà! € 29,00

Cant. Negrar Torbae

*Valpolicella ripasso doc*

Dalla tradizione tecnica del Ripasso sulle vinacce di uve passite. Frutta rossa matura ed elegante morbidezza.

Bevimi! € 7,00/34,00

Randi Burson

*Etichetta Blu*

Lode al professor Longaresi che riscoprì questo antico vitigno; "Rossone"! € 24,00

# La Birreria

## Alla spina 0,33 lt

### Lager *Gli Artigianali*

4,9% La nostra bionda per ogni Momento. € 5,00

### Super *Baladin*

8% Un'ambrata dai sentori caldi e Fruttati. € 5,00

### Rock'n roll *Baladin*

7,5% Pepe, spezie e luppolo. € 5,00

### L'ippa *Baladin*

5,5% Beverina, bocca pulita, con la Pizza! € 5,00

### Charlotte *BiRen*

5% Weizen, non pastorizzata. € 5,00

## In Bottiglia e lattina 0,33 lt

### Anghela *Liquida*

6,2% Dolcezza e rusticità. In lattina. € 6,00

### Don quisciotte *Liquida*

6,7% West coast ipa a tutto tondo. In lattina. € 6,00

### Tosco *BiRen*

5,8% Affumicata e non pastorizzata. € 6,00

### Pitona *Fabbrì's*

4,8% Bionda, orzo e retrogusto di miele. € 6,00

### Briscula *Fabbrì's*

5,4% Nera, malto e torrefatti per una rotonda complessità. € 6,00

# Cocktails

Negroni € 8,00

Coca rum € 8,00

Spritz € 5,00

Hugo € 4,00

Analcolico € 5,00

Sguazzone € 4,00

Vodka lemon/tonic € 8,00

Moscow mule € 8,00

Long island € 8,00

Margarita € 8,00

Mojito € 8,00

# Gin tonic

Etsu € 12,00

Bombay € 9,00

Gin mare € 10,00

Malfy € 10,00

Tanqueray € 9,00

Hendrick's € 10,00

Roku € 10,00

Caorunn € 10,00

Helsinky € 12,00

Lord of barbes € 14,00

Jinzu € 12,00

Bulldog € 9,00

Hernö € 14,00

# Analcolici Artigianali

## Cola (baladin)

Non contiene nessun colorante e Conservante, fatta con noci di cola. € 4,00

## Agrumata (baladin)

Mix di agrumi italiani, te ne accorgi al Primo sorso! € 4,00

## Cedrata (baladin)

Gusto d'altri tempi, nascosto nelle Papille gustative. € 4,00

## Spuma nera (baladin)

La mamma del chinotto, senza coloranti E conservanti aggiunti. € 4,00