

LA  
**GUSTERIA**  
· GOLINELLI 1975 ·

PRANZO DI LAVORO  
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

*Ogni giorno alla lavagna ...*

MENÙ FISSO

€ 15,00

PRIMO  
SECONDO  
CONTORNO  
CAFFÈ'  
ACQUA 0,5 lt  
COPERTO

MENÙ FISSO RIDOTTO

€ 12,00

PRIMO o SECONDO  
CONTORNO  
CAFFÈ'  
ACQUA 0,5 lt  
COPERTO

GIOVEDÌ – VENERDÌ - SABATO

PIZZA IN TRANCI COTTA IN TEGLIA

LENTA LIEVITAZIONE - MINIMO 36-48 ORE

VENERDÌ – SABATO

PICCOLO MENÙ DI PESCE

*Il pesce selezionato proviene dai nostri mari o dai mari del nord*

*La pasta che utilizziamo è di semola di grano duro biologico trafilata al bronzo  
I primi sono accompagnati da Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 24 mesi*

# PROPOSTE DI STAGIONE

## ANTIPASTI

Sformato di zucca con fonduta di formaggi di Malga, noci e pancetta croccante *	€ 6,00
Antipasto sfizioso: bresaola, prosciutto di Norcia, crostino con friggione, pecorino e gorgonzola	€ 10,00

## PRIMI

Passatelli asciutti con speck, radicchio Trevigiano e gocce di balsamico	€ 10,00
Tortelloni di farina tipo 2 con ripieno di ricotta e funghi al ragù *	€ 10,00
Risotto ai funghi <i>*Veg*</i> *	€ 10,00
Pennine bio con verdure miste saltate e pinoli <i>*Veg*</i> *	€ 8,50
Tagliatelle di farina Sen. Cappelli al sugo zucca, porri e salsiccia *	€ 10,00
Rosette speck e zucchine *	€ 8,50

## SECONDI

Tagliata di manzo con Tropea caramellata e pinoli	€ 14,50
Tagliata con pomodorini confit, rucola e noci	€ 14,50
Filetto di Scottona al Sangiovese con radicchio Trevigiano e pancetta	€ 17,00
Filetto di Scottona ai funghi porcini	€ 18,00
Burger di verdure con vellutata di zucca allo zenzero e pinoli <i>*Veg*</i> *	€ 10,00
Hamburgerone della casa con verdure grigliate, cipolla caramellata, taleggio e verdure fresche, accompagnato da patate fritte *	€ 12,00

I piatti che riportano il simbolo *\*Veg\** sono 100% vegetali

# PROPOSTE DELLA TRADIZIONE

## ANTIPASTI

Tagliere di salumi “ <i>Selezione Golinelli</i> ” (Culatello, Salame e Passita naturali, Coppa stagionata, Lonzino, Guanciale)	€ 10,00
Tagliere di salumi, formaggi e sott’oli con cestino di tigelle e piadina	€ 15,00
Degustazione di formaggi con miele e confetture	€ 12,00
Crostini della casa ai 4 gusti	€ 6,00
Cestino di tigelle e piadina	€ 3,00

## PRIMI PIATTI

### *Pasta all’uovo delle nostre sfogline*

Tortellini del confine * <i>in brodo, alla panna</i>	€ 10,00
Tortelloni di ricotta o di zucca * <i>burro e salvia, al ragù</i>	€ 10,00
Tagliatelle * <i>al ragù, al ragù di prosciutto, al friggione</i>	€ 8,50
Lasagne verdi alla Bolognese *	€ 8,50
Passatelli in brodo *	€ 8,50
Zuppa imperiale *	€ 8,50

*I primi sono accompagnati da Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 24 mesi*

## SECONDI

### *Carni Bovine del nostro allevamento – filiera corta – Km0*

Tagliata di manzo rucola e grana	€ 14,50
Tagliata di manzo al lardo di mora romagnola e rosmarino	€ 14,50
Tagliata di manzo con funghi misti	€ 16,50
Filetto di Scottona all'aceto balsamico o al pepe verde	€ 17,00
Filetto di Scottona ai funghi Porcini	€ 18,00
Fiorentina di Limousine	all'etto € 4,50
Fiorentina di Romagnola	all'etto € 4,80
Cotoletta di manzo	€ 9,00

### *Carni italiane attentamente selezionate*

Lombata di vitello	all'etto € 4,60
Grigliata mista di suino <i>Salsiccia, coppone, pancetta</i>	€ 9,00
Gran grigliata della casa <i>Salsiccia, coppone, pancetta, castrato, arrosticini</i>	€ 15,00
Costine Stick – cotte a bassa temperatura	€ 8,50
Castrato ai ferri <i>Coscia e costine</i>	€ 13,00
Cotoletta di pollo	€ 7,00
Piatto unico vegetariano ( <i>tomino con verdure</i> ) *	€ 9,00

## CONTORNI

Verdure grigliate o gratinate	€ 4,50
Verdure di stagione al vapore	€ 4,00
Verdure di stagione saltate in padella	€ 4,00
Friggione	€ 4,00
Insalata mista	€ 3,50
Patate fritte *	€ 3,00
Patate al forno	€ 4,00

# LE INSALATONE

## MEDITERRANEA

€ 8,50

Insalata, feta o manuri, cipolla, pomodori, peperoni, olive nere, semi di zucca.  
Accompagnata da salsa di zucca e funghi.

## CLASSICA

€ 8,00

Insalata verde, radicchio, pomodori, carote, zucchine, rucola, songino,  
finocchio, sedano e funghi freschi.

A scelta tonno, mozzarella, manuri o pollo.

## VITA

€ 8,50

Radicchio, cavolo cappuccio bianco e viola, noci, arancia a pezzi e succo di limone.

A scelta tonno, mozzarella, manuri o pollo.

## BRACCIO DI FERRO

€ 8,50

Insalata verde croccante, cous cous di orzo o farro, ceci, indivia belga, spinaci in foglia e  
crostini di grano Verna.

A scelta tonno, mozzarella, manuri o pollo.

## LA "TUA"

€ 8,50

Vai al banco e divertiti a comporre la tua insalata.

Puoi scegliere le verdure che vuoi e aggiungere 3 ingredienti a scelta e 1 salsa.

## I DOLCI DELLA CASA

Torta di tagliatelle line*	€ 4,50
Torta di riso	€ 4,50
Crema catalana	€ 4,50
Crema caramel	€ 4,50
Zuppa inglese	€ 4,50
Torta tenerina con crema di zabaione	€ 4,50
Torta Sacher	€ 4,50
Tiramisú *	€ 4,50
LA GIOSTRA DEI DOLCI DEGUSTAZIONE DI 4 DOLCI SELEZIONATI DALLO CHEF CON ASSAGGIO DI MALVASIA DOLCE	€ 10,00
Pasticceria secca della casa A SCELTA: BRAZADELA, PINZA FERRARESE, RAVIOLA O CANTUCCI	€ 3,50
Vino passito	€ 3,00
Frutta di stagione	€ 3,00

## DA BERE

Acqua 0,5 lt	€ 1,00
Acqua 0,75 lt	€ 1,50
Bibite in lattina	€ 2,00
Birra in lattina (33cc)	€ 3,00
Birra in bottiglia (66cc)	€ 3,50
Vino sfuso della casa ( <i>Lambrusco, Sangiovese, Pignoletto frizzante</i> )	
Quartino	€ 2,00
1/2 litro	€ 3,00
1 litro	€ 4,00
Calice di vino	€ 3,00
Vino Passito	€ 3,00
Grappa	€ 3,50
Grappa barricata	€ 4,50
Liquori	€ 2,50
Caffè	€ 1,10
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,20
Coperto	€ 2,50

*Il cestino del pane è composto da pane proveniente da panifici locali e dal pane realizzato da noi con lievito madre e farina tipo 2 di grano antico Verna.*

- ❖ La presenza del simbolo \* di fianco ad una portata indica che alimenti, materie prime o ingredienti utilizzati nella preparazione del piatto potrebbero essere congelati o surgelati nel caso di impossibile approvvigionamento di prodotto fresco. Per ogni chiarimento fare riferimento al personale di sala.
- ❖ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



# VINI IN BOTTIGLIA

## bianchi

Alnè - Prosecco Doc Treviso millesimato <i>Az. Agr. La Tordera - Valdobbiadene</i>	€ 11,00
Pignoletto frizzante Docg <i>Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi</i>	€ 10,50
Pignoletto frizzante Dop <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 8,00
Vigor – Passerina Igt <i>Umani Ronchi - Marche</i>	€ 11,50
Gewürztraminer Dop <i>Lechthaler - Trento</i>	€ 12,00

## rossi

Otello – Lambrusco frizzante Igt <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 11,50
Otello – Lambrusco frizzante Igt (37,5 cl) <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 9,00
Terre Verdiane – Lambrusco Igt <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 10,00
Cà Grande – Sangiovese superiore Doc <i>Umberto Cesari – Castel San Pietro Terme</i>	€ 10,00
Sangiovese Dop <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 8,00
Teroldego Rotaliano Dop <i>Lechthaler - Trento</i>	€ 10,00

BUON  
APPETITO

