

LA GUSTERIA

· GOLINELLI 1975 ·

— LA GUSTERIA VI DÀ IL BENVENUTO NEL CUORE STORICO —
DI GOLINELLI 1975!

È proprio qui che nel lontano 1975 il giovane Roberto Golinelli inizia la sua avventura imprenditoriale, aprendo una piccola macelleria di carne da allevamenti bovini propri.

È in questi locali, oggi rinnovati conservando caratteristiche edilizie di inizio attività, che si è sviluppata con impegno e passione la storia di quest'azienda, basata sulla qualità nella lavorazione delle carni e sul rispetto della tradizione.

È dall'amore per il cibo buono e genuino che oggi nasce La Gusteria, per offrirvi un'autentica esperienza gastronomica della tradizione!

PRANZO DI LAVORO
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Ogni giorno alla lavagna ...

MENÚ FISSO

€ 16,00

PRIMO
SECONDO
CONTORNO
CAFFÈ
ACQUA 0,5 lt
COPERTO

MENÚ FISSO
RIDOTTO

€ 13,00

PRIMO o SECONDO
CONTORNO
CAFFÈ
ACQUA 0,5 lt
COPERTO

VENERDÌ – SABATO

PROPOSTE DI PESCE

TUTTI I SABATI

CRESCENTINE FRITTE DELLA CASA

ANTIPASTI

Tagliere di salumi “*Selezione Golinelli*”

(Culatello, Salame e Passita naturali, Coppa stagionata, Lonzino, Guanciale/Pancetta) € 12,00

Tagliere di salumi, formaggi e sott'oli
con cestino di tigelle e piadina

€ 18,00

Cestino di tigelle e piadina

€ 3,50

Cestino di crescentine (disponibile solo al sabato)

€ 3,50

Sformato di stagione con fonduta di Parmigiano e pancetta croccante *

€ 7,50

Polenta fritta con squacquerone e friggione *

€ 8,00

PRIMI PIATTI

Pasta all'uovo delle nostre sfogline

Tortellini del confine *

in brodo, alla crema di Parmigiano

€ 12,50

Tortelloni di ricotta o di zucca *

burro e salvia, al ragù

€ 12,00

Balanzoni con ripieno di mortadella *

burro e salvia

€ 12,00

Triangoli integrali con ripieno di cipolla e radicchio ai pomodorini *

€ 11,00

Tagliatelle *

al ragù, al ragù di prosciutto, al friggione

€ 10,00

Lasagne verdi alla Bolognese *

€ 11,00

Passatelli in brodo

€ 9,50

Passatelli asciutti con speck, radicchio e gocce di balsamico

€ 11,00

SECONDI

Carni selezionate dalla nostra macelleria

Tagliata di manzo rucola e grana	€ 16,00
Tagliata di manzo con Tropea caramellata, pinoli e pomodorini confit	€ 16,00
Tagliata di manzo al lardo di mora romagnola e rosmarino	€ 16,00
Tagliata di manzo con funghi porcini *	€ 18,00
Filetto di Scottona all'aceto balsamico di Modena o al pepe verde	€ 20,00
Filetto di Scottona ai funghi porcini *	€ 20,00
Filetto di Scottona alla griglia	€ 19,00
Fiorentina di Limousine	all'etto € 4,90

Grigliata mista di suino
Salsiccia, coppone, pancetta € 11,00

Gran grigliata della casa
Salsiccia, coppone, pancetta, castrato, arrosticini € 18,00

Castrato ai ferri
Coscia e costine € 17,00

Hamburgerone della casa gourmet in base alla stagionalità
accompagnato da patate fritte o chips * € 18,00

Cotoletta di pollo € 9,00

Piatto unico vegetariano (*con tomino o con burger vegetariano **) € 12,00

CONTORNI

Verdure grigliate o gratinate € 5,00

Verdure di stagione al vapore o saltate € 4,50

Friggione * € 4,50

Insalata mista € 4,00

Patate fritte o Chips * € 3,50

Patate al forno € 4,50

INSALATONE E PIATTI FREDDI

CLASSICA

€ 10,00

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

A scelta tonno, mozzarella, feta o pollo.

GRECA

€ 10,50

Insalata, feta, cipolla, pomodori, olive nere con salsa Tzatziki.

CESARE

€ 10,50

Lattuga, pollo alla griglia, Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie, crostini.

DELICATA

€ 11,00

Songino, rucola, mele, mandorle, Bresaola di nostra produzione, formaggio Piave a scaglie.

ROASTBEEF

€ 13,00

Roastbeef di Scottona di nostra produzione, rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie.

I DOLCI DELLA CASA

TORTA DI TAGLIATELLINE *	€ 5,00
TORTA DI RISO	€ 5,00
CREMA CATALANA	€ 5,00
CREME CARAMEL	€ 5,00
ZUPPA INGLESE	€ 5,00
TIRAMISÚ *	€ 5,00
TORTA TENERINA CON CREMA DI ZABAIONE *	€ 5,00
TORTA SACHER *	€ 5,00
I DOLCI DELLA CREDENZA	€ 4,50
A SCELTA: CROSTATA, PINZA BOLOGNESE, RAVIOLE con MOSTARDA	
FRUTTA DI STAGIONE	€ 3,50
MACEDONIA	€ 6,50

DA BERE

Acqua 0,5 lt	€ 1,00
Acqua 1 lt	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 2,50
Birra in lattina (33cc)	€ 3,00
Birra in bottiglia (66cc)	€ 3,50
Vino sfuso della casa (<i>Lambrusco, Sangiovese, Pignoletto frizzante</i>)	
Quartino	€ 2,50
1/2 litro	€ 3,50
1 litro	€ 4,50
Calice di vino	€ 4,00
Vino Passito	€ 3,00
Grappa	€ 3,50
Grappa barricata	€ 4,50
Liquori	€ 3,50
Caffè	€ 1,20
Caffè corretto	€ 1,60
Caffè decaffeinato	€ 1,30
Coperto	€ 2,50

I primi sono accompagnati da Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 24 mesi

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>	€ 12,90
Prosecco superiore DOCG Extra Dry millesimato <i>CPV - Valdobbiadene</i>	€ 10,60
Pignoletto frizzante DOCG <i>Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi</i>	€ 12,00
Pignoletto superiore DOCG <i>Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi</i>	€ 13,00
Pignoletto frizzante DOC Colle Belvedere <i>Umberto Cesari – Castel San Pietro Terme</i>	€ 13,90
Falanghina <i>Terre D'Aminia – Campania</i>	€ 7,50
Romagna Albana DOCG <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 10,50

rossi

Otello – Lambrusco frizzante IGT <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 15,60
Terre Verdiane – Lambrusco IGT <i>Cantine Ceci – Emilia</i>	€ 13,30
Cà Grande – Sangiovese superiore DOC <i>Umberto Cesari – Castel San Pietro Terme</i>	€ 12,50
Sangiovese DOP <i>Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola</i>	€ 9,50
Nebbiolo DOC <i>Fontana Fredda - Langhe</i>	€ 12,30