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 LUNEDÍ AL VENERDÍ

Ogni giorno alla lavagna …

MENÚ FISSO

€ 17,00

PRIMO

SECONDO

CONTORNO

CAFFE'

ACQUA 0,5 lt

COPERTO

MENÚ FISSO RIDOTTO

€ 14,00

PRIMO o SECONDO

CONTORNO

CAFFE'

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*	€ 13,50
Tortelloni di ricotta o di zucca * *burro e salvia, al ragù*	€ 13,00
Balanzoni con ripieno di mortadella * *burro e salvia*	€ 13,00
Triangoli integrali con ripieno di cipolla e radicchio ai pomodorini *	€ 11,00
Tagliatelle * *al ragù, al ragù di prosciutto, al friggione*	€ 11,00
Lasagne verdi alla Bolognese *	€ 12,00
Passatelli in brodo	€ 10,50
Passatelli asciutti con speck, radicchio e gocce di balsamico	€ 12,00

SECONDI

Carni selezionate dalla nostra macelleria

Tagliata di manzo rucola e grana		€ 17,00
Tagliata di manzo con Tropea caramellata, pinoli e pomodorini confit		€ 17,00
Tagliata di manzo al lardo di mora romagnola e rosmarino		€ 17,00
Tagliata di manzo con funghi porcini *		€ 19,00
Filetto di Scottona all'aceto balsamico di Modena o al pepe verde		€ 22,00
Filetto di Scottona ai funghi porcini *		€ 22,00
Filetto di Scottona alla griglia		€ 21,00
Fiorentina di Limousine	all'etto	€ 5,50
Grigliata mista di suino *Salsiccia, coppone, pancetta*		€ 12,00
Gran grigliata della casa *Salsiccia, coppone, pancetta, castrato, arrosticini*		€ 19,00
Castrato ai ferri *Coscia e costine*		€ 19,00
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 — € 11,00

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

A scelta tonno, mozzarella, feta o pollo.

GRECA — € 11,50

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

CESARE — € 11,50

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

DELICATA — € 12,00

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 *	€ 5,50
TORTA DI RISO	€ 5,50
CREMA CATALANA	€ 5,50
CREME CARAMEL	€ 5,50
ZUPPA INGLESE	€ 5,50
TIRAMISÚ *	€ 5,50
TORTA TENERINA CON CREMA DI ZABAIONE *	€ 5,50
TORTA SACHER *	€ 5,50
I DOLCI DELLA CREDENZA A SCELTA: CROSTATA, PINZA BOLOGNESE, RAVIOLE con MOSTARDA	€ 5,00
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 *(Lambrusco, Sangiovese, Pignoletto frizzante)*	
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 *Az. Agr. La Tordera - Valdobbiadene*	€ 12,90
Prosecco superiore DOCG Extra Dry millesimato *CPV - Valdobbiadene*	€ 10,60
Pignoletto frizzante DOCG *Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi*	€ 12,00
Pignoletto superiore DOCG *Az. Agr. Tizzano – Colli Bolognesi*	€ 13,00
Pignoletto frizzante DOC Colle Belvedere *Umberto Cesari – Castel San Pietro Terme*	€ 13,90
Falanghina *Terre D'Aminia – Campania*	€ 7,50
Romagna Albana DOCG *Soc. Agr. Cà Bruciata – Colli d'Imola*	€ 10,50

rossi

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