



*delivery  
& take away*



## QUANDO? TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

Consegna gratuita ad Anzola dell'Emilia, Calderara di Reno, Lippo di Calderara, San Giovanni in Persiceto e dintorni per aziende



**051 6871259  
339 7164528**

### L'HAMBURGERIA RIGOROSAMENTE 100% ITALIANA

- "ROMAGNOLO"** - Hamburger Gourmet di Mora Romagnola, 100% Mora Romagnola con salsa barbecue, guanciale croccante di Mora Romagnola, cipolla in agrodolce, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane con farina romagnola e pasta madre. Tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa **13**
- "MERCATO"** - Hamburger di manzo (150g ca.) con scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, aceto balsamico, pomodorini confit, misticanza, salsa rosa e il nostro Pane con farina romagnola e pasta madre. Tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa **13**
- "VEG"** - Hamburger vegetariano, insalata, pomodoro, pesto di basilico, mandorle tostate pura di melanzane e il nostro Pane con farina romagnola e pasta madre. Tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa **12**

### ANTIPASTI DALLA CUCINA

- VEG **Polenta frita** con squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e fichi caramellati **7,50**
- Radicchio di campo** e bruciatini all'aceto "Trucioletto" con crostini di Pane Sciocco **8,50**
- VEG **Flan di squacquerone** DOP con radicchio tardivo brasato e pane Sciocco croccante **10**

### I NOSTRI TAGLIERI

*Sono per una persona, se non specificato diversamente, ma molto abbondanti!*

- Il nostro Prosciutto crudo** di Mora Romagnola 30 mesi al coltello **12**
- Il Romagnolo** **15,50**  
Salame romagnolo con lardelli, ciccioli secchi di Romagna e squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni accompagnato dai fichi caramellati
- L'Emiliano** **17**  
Prosciutto di Parma Zuarina 30 mesi, mortadella artigianale "Favola" e Parmigiano Reggiano 36 mesi con composta di cipolla
- Il tagliere delle Eccellenze** **19**  
dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Prosciutto di Mora Romagnola 30 mesi, salame Gentile di Mora Romagnola (il re dei nostri salami, realizzato da tagli di prosciutto e lombo di Mora Romagnola) e coppa di Mora Romagnola, serviti con piadina
- VEG **Il Tagliere di Formaggi Stagionati di nostra produzione** **16,50**  
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Formaggio del Borgo affinato in Fossa, affinato alle vinacce, affinato alle erbe e Pecorino stagionato a latte crudo accompagnati dalle nostre confetture fatte in casa come una volta

### LE NOSTRE PIADINE

- Prosciutto crudo** di Langhirano 24 mesi, Squacquerone DOP Officine Gastronomiche Spadoni e rucola **7**
- Salame** di Mora Romagnola **6**
- Mortadella** IGP di Bologna **5,50**
- Verdure** grigliate e Caciotta **6,50**

### LA PIZZA AL TEGAMINO

- Focaccia semplice** con sale grosso e rosmarino **5,50**
- Rossa** al pomodoro Dop San Marzano **5,50**
- Margherita** - Pomodoro 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione **7**
- Leggera** con pomodoro Dop San Marzano poca mozzarella e Squacquerone Dop del Nostro Caseificio **9**
- Acciughe capperi e olive nere** taggiasche con base rossa **10**
- Al Crudo** con base di fior di latte e crudo all'uscita dal forno **11**
- Mora e Friarielli** con base fior di latte e salsiccia di Mora cotta alla griglia e friarielli saltati in padella **11**
- Salsiccia di Mora Romagnola** - Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola **13**

### PRIMI

*la pasta fatta in casa...Spadoni tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfoglie*

- Strozzapreti** alla salsiccia con rucoletta selvatica croccante **10**
- Cappelletti** all'uso di Romagna con Ragù Bolognese **13**
- Cappellacci** verdi ripieni di Formaggio Nuvola al radicchio rosso e guanciale croccante **13**
- Il Brodo e le Zuppe
- Cappelletti all'uso di Romagna** in brodo di carne secondo la tradizionale ricetta artusiana **13**
- Passatelli in brodo di carne** **12**
- Crema di zucca** con squacquerone Dop del nostro caseificio e polvere di capperi **9**

La pasta Molino Spadoni di mais, zenzero & curcuma

- Mezze maniche** Zenzero e Curcuma di nostra produzione al ragù bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna **9,50**
- Tagliatelle di mais** di nostra produzione al ragù bolognese **9,50**
- NB: Entrambi questi piatti possono essere richiesti con ragù vegano

### SECONDI

- Costine BBQ** cotte a bassa temperatura nella nostra salsa Barbecue, con patate fritte **13**
- Guancia di Mora romagnola** brasata al sangiovese con purè di patate DOP **15**
- Tagliata di Scottona** allevata ad erba, con sale dolce di Cervia e rosmarino accompagnati da pomodorini confit **18**
- Filetto di Manzo** "Blackgold", allevato ad erba, alla griglia (220g) **23**  
con olio extravergine di oliva di Brisighella, rosmarino e sale grosso di Cervia, accompagnato da misticanza
- Tagliata di Pollo** antibiotic free con misticanza e pomodorini confit **11**

### CONTORNI

- Fagioli bianchi** del "Paradiso" (provenienza Spello) al fiasco con olio extravergine di oliva di Brisighella **4**
- Patate al forno** all'olio extravergine di oliva di Brisighella **4**
- Scarola** ripassata in padella con peperoncino **5**
- Friarielli** saltati in padella **5**

### PASTICCERIA & DOLCI

- Il gelato** fatto in casa in vaschetta (300 gr.) alla crema per 2 persone **7**
- Cheesecake** con formaggio nel "Sacco" ai frutti di bosco e purea di cachi **6**
- Tortino** con farina di castagne con cuore di cioccolato fondente e panna montata al "Flauto Magico" **7**

### IL PRANZO DI NATALE E LE GRANDI OCCASIONI



#### Scopri il nostro menù di Natale

a casa tua tortellini, brodo di carne, arrosto, mascarpone, liquore e biscotteria in un unico box il giorno prima, già pronto per la cottura al momento e consegnato in anticipo

**Scegli il tuo menu nei nostri Box di Natale, con segnaposto compresi**

a partire da euro 50 per due persone (25 cad.)

