

*All' Agriturismo **La Bozzola** custodiamo la tradizione delle salse ferraresi: i piatti che portiamo in tavola sono fatti principalmente con ciò che la nostra azienda produce e trasforma ogni giorno, dall'orto all'allevamento, fino alla cucina. Una genuinità che profuma di casa, a metro zero.*

Antipasto



<i>Affettati misti di nostra produzione con pinzini e piadine</i>	<i>10.00</i>
<i>Bastoncini di polenta fritta</i> V	<i>4.00</i>
<i>Tagliere di formaggi del territorio con le nostre marmellate</i> V	<i>9.50</i>

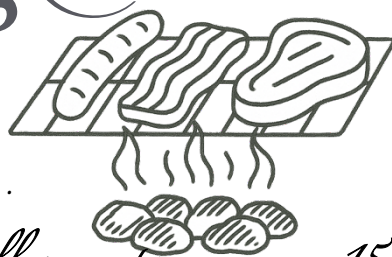
Primi piatti

*...Fatti a mano dalla nostra sfoglina
Con ingredienti della casa...*



<i>Cappellacci di zucca con ragù</i>	<i>12.00</i>
<i>Cappelletti in brodo di cappone</i>	<i>13.00</i>
<i>Pappardelle con ragù di anatra</i>	<i>11.00</i>
<i>Gnocchetti di patate e zucca gorgonzola, noci e pere</i> V	<i>12.00</i>

Secondi piatti



... Grigliati alla brace...

Grigliata mista di maiale dal nostro allevamento	15.50
Coscia di pollo ruspante alla griglia	12.00
Filetto di manzo alla griglia con rucola e pomodorini	22.00

Contorni

Patate al forno 	4.50
Patatine fritte 	4.50
Insalata mista 	4.50

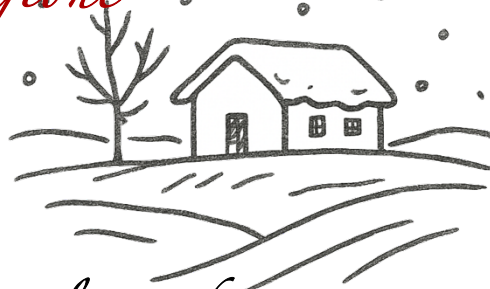
Bevande Sfuse



Sangiovese di romagna superiore (Rosso Fermo)	1 l	8.50
RoccaBon (Rosso frizzante leggermente amabile)	1/2 l	5.50
Pignoletto bianco frizzante	1/4 l	3.50
Regandino frizzante (Rosè)	1/2 l	5.50
Birra Pitona (Birrificio Fabbri's di Ferrara)	1 l 9.00	1/2 l 5.50
Acqua naturale o frizzante (1 litro)		2.00

Servizio e coperto 2.00

Proposte di stagione



Primi piatti

<i>Gnocchi di patate e zucca con la nostra salamina da sugo</i>	<i>12.00</i>
<i>Tortelli di patata dolce e ricotta con pancetta e rosmarino</i>	<i>12.00</i>
<i>Passatelle in brodo di cappone</i>	<i>11.00</i>

Secondi piatti

<i>Salamina da sugo fatta da noi con purè di patate</i>	<i>14.00</i>
---	--------------

Contorni

<i>Radicchio al forno con gratinatura al parmigiano</i>	<i>4.50</i>
<i>Finocchi al forno con gratinatura al parmigiano</i>	<i>4.50</i>

Carta dei vini



Bianco fermo:

Lison classico 15.00

Chardonnay 15.00

Bianco frizzante:

Bosco eliceo bianco DOC 15.00

Prosecco Doc 16.00

Pignoletto Frizzante BIO 18.00

Rosso frizzante:

Lambrusco Grasparossa 15.00

Bosco eliceo Fortana DOC 15.00

Lambrusco Otello 20.00

Rosso fermo:

Valpolicella Ripasso 22.00

Sangiovese superiore 18.00

Cabernet franc 15.00

Merlot 15.00

Valpolicella Classico 18.00

Amarone Valpolicella 55.00

Brunello di Montalcino 50.00

Rosé frizzante:

Rosa X Emy spumante 18.00

Otello Rosè 20.00

A causa della stagionalità alcuni prodotti sopra elencati potrebbero essere congelati
Per la lista allergeni chiedere al personale e consultare il menù dedicato, preparando
tutto in casa non possiamo in ogni caso garantire la totale assenza di
contaminazione.