

All' Agriturismo *La Bozzola* custodiamo la tradizione delle zdone 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



Affettati misti di nostra produzione con pinzini e piadine	10.00	LG
Bastoncini di polenta fritta V	4.00	G
Tagliere di formaggi del territorio con le nostre marmellate V	9.50	LG

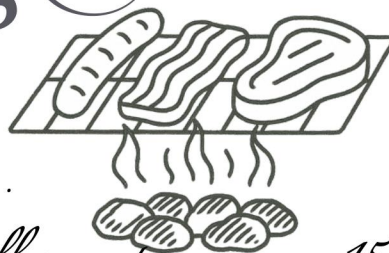
Primi piatti

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



Cappellacci di zucca con ragù	12.00	LGUV
Cappelletti in brodo di cappone	13.00	LGUV
Pappardelle con ragù di anatra	11.00	LGU
Gnocchetti di patate e zucca gorgonzola, noci e pere V	12.00	LGUFU

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 ^A
RoccaBon (Rosso frizzante leggermente amabile)		½ l	5,50 ^A
Pignoletto bianco frizzante		¾ l	3,50 ^A
Regandino frizzante (Rosè)		¾ l	3,50 ^A
Birra Pitona (Birrificio Fabbri's di Ferrara)	1 l 9.00	½ l 5.50	^{AG}
Acqua naturale o frizzante (1litro)			2.00

Servizio e coperto 2.00



Proposte di stagione



Primi piatti

Gnocchi di patate e zucca con la nostra salamina da sugo 12.00

L G U

Tortelli di patata dolce e ricotta con pancetta e rosmarino 12.00

L G U

Passatelle in brodo di cappone 11.00

L G U

Secondi piatti

Salamina da sugo fatta da noi con purè di patate 14.00

L

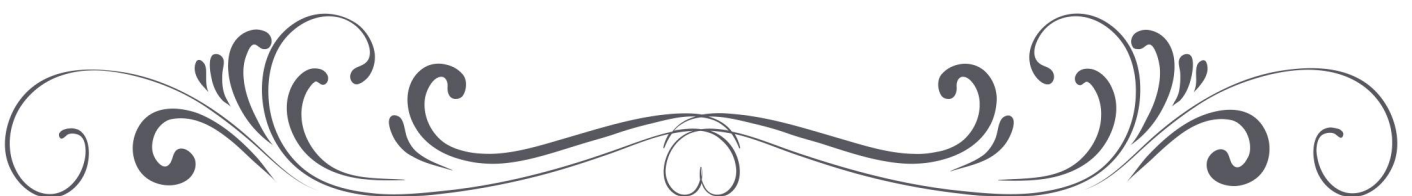
Contorni

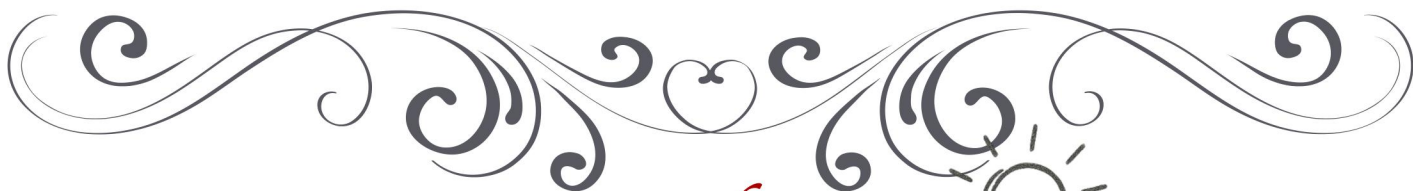
Radicchio al forno con gratinatura al parmigiano V 4.50

L

Finocchi al forno con gratinatura al parmigiano V 4.50

L





Proposte di stagione



Primi piatti

Tortelli di ricotta e erba cipollina con burro e salvia **V** 11.00

L G U

Tortelli ripieni di melanzane con pepe e culaccia 12.00

L G U

Insalatone

Ruspante... Insalata con pollo alla griglia e salsa yogurt,
(lattuga, radicchio, carote, cipolle, mais e pomodorini) 10.00

L

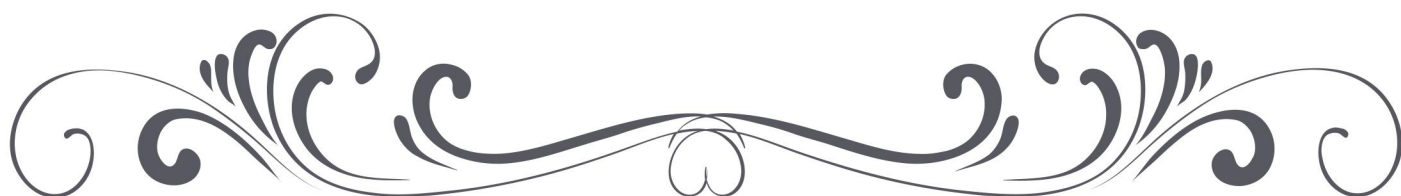
Rustica... Insalata con parmigiano e aceto balsamico,
(lattuga, radicchio, carote, cipolle, mais e pomodorini) **V** 10.00

L

Contorni

Verdure alla griglia dal nostro orto **V** 4.50

V



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

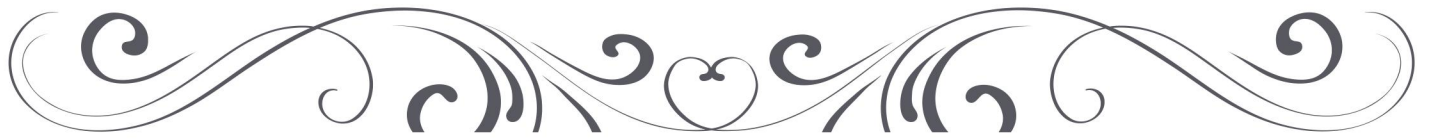
Brunello di Montalcino 50.00

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.



Avvertenze e Allergeni

Legenda allergeni:

- L** - Latticini
- G** - Glutine
- F** - Frutta a guscio
- U** - Uova
- A** - Anidride solforosa o solfiti
- V** - Sedano

Attenzione: i nostri prodotti sono principalmente fatti in casa e di conseguenza ogni piatto è soggetto ad una potenziale contaminazione di altri allergeni, principalmente ma non solo farina. Gli allergeni indicati accanto ad ogni piatto segnalano solo quelli presenti nella ricetta. Si invita chi abbia intolleranze a segnalarlo anticipatamente al personale. Vista la nostra mancanza di attrezzatura e autorizzazioni a garantire la non presenza di certi allergeni nei piatti, decliniamo ogni responsabilità in merito. A causa della stagionalità alcuni prodotti sopra elencati potrebbero essere congelati.

