



La Bozzola

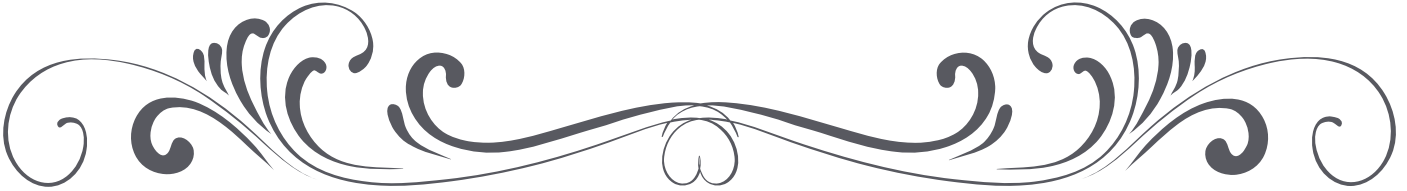


Antipasto

<i>Affettati misti della fattoria con pinzini e piadine</i>	<i>10.00</i>
<i>Bastoncini di polenta fritta</i>	<i>3.50</i>
<i>Tagliere di formaggi e marmellate</i>	<i>8.00</i>

Primi piatti

<i>Cappellacci di zucca con ragù</i>	<i>10.00</i>
<i>Cappelletti in brodo</i>	<i>11.00</i>
<i>Pappardelle con ragù di anatra</i>	<i>10.00</i>
<i>Gnocchetti di patate e zucca gorgonzola, noci e pere</i>	<i>10.00</i>





Secondi piatti

<i>Grigliata mista di maiale</i>	<i>14.00</i>
<i>Coscia di pollo alla griglia</i>	<i>12.00</i>
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	<i>20.00</i>

Contorni

<i>Patate al forno</i>	<i>4.00</i>
<i>Patatine fritte</i>	<i>4.00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>4.00</i>

Bevande

<i>Sangiovese di romagna superiore (Rosso Fermo)</i>	<i>1 l</i>	<i>8.00</i>
<i>RoccaBon (Rosso frizzante leggermente amabile)</i>		<i>5,50</i>
<i>Pignoletto bianco frizzante</i>		<i>3,50</i>
<i>Regandino frizzante (Rosè)</i>	<i>¾ l</i>	<i>3,50</i>
<i>Vino al calice</i>		<i>3,50</i>
<i>Acqua naturale o frizzante (1litro)</i>		<i>2.00</i>

Servizio e coperto 2.00





Proposte di stagione

Primi piatti

Tortelli verdi di ricotta burro e salvia 10.00

Tortelli ripieni di melanzane con pepe e culaccia 10.00

Insalatone

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

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

Contorni

Verdure alla griglia 4.00





Carta dei vini

Bianco fermo:

Lison classico 14.00

Chardonnay 14.00

Bianco frizzante:

Pignoletto 16.00

Prosecco Doc 14.00

Rosé frizzante:

Otello rosé 20.00

Rosso frizzante:

Lambrusco Otello 20.00

Lambrusco Grasparossa 14.00

Rosso fermo:

Chianti 14.00

Valpolicella Ripasso 22.00

Valpolicella Classico 18.00

Sangiovese superiore 18.00

Cabernet franc 14.00

Merlot 14.00

Merlot Corvina 14.00

Montepulciano d'abruzzo 15.00

Amarone Valpolicella 55.00

Brunello di Montalcino 50.00

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.

