

La Bozzola

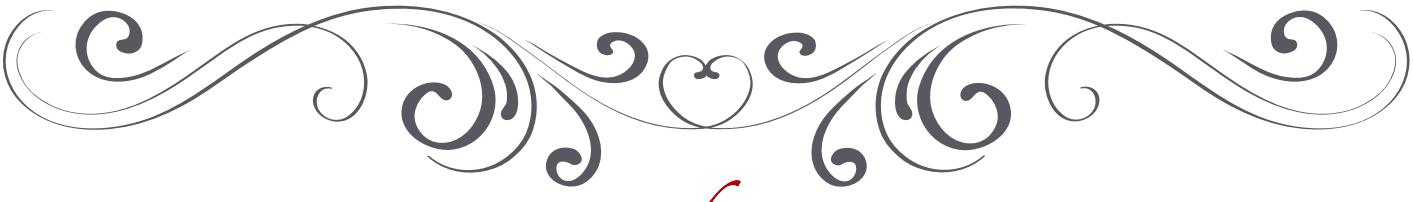
Antipasto

Affettati misti della fattoria con pinzini e piadine	L G	10.00
Bastoncini di polenta fritta	G	3.50
Tagliere di formaggi e marmellate	L G	8.00

Primi piatti

Cappellacci di zucca con ragù	L GUV	10.00
Cappelletti in brodo	L GUV	11.00
Pappardelle con ragù di anatra	L GUV	10.00
Gnocchetti di patate e zucca gorgonzola, noci e pere	L GU	10.00

L GFUAV



Secondi piatti

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

Contorni

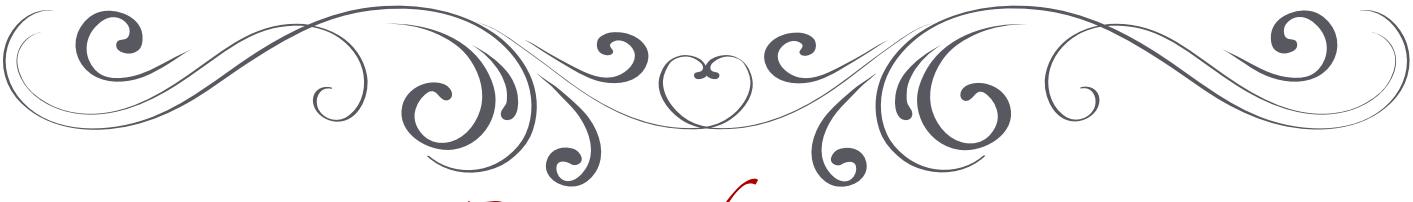
<i>Patate al forno</i>	4.00
<i>Patatine fritte</i>	4.00
<i>Insalata mista</i>	4.00

Bevande

<i>Sangiovese di romagna superiore (Rosso Fermo)</i> v	{	1 l	8.00
<i>RoccaBon (Rosso frizzante leggermente amabile)</i> v		$\frac{1}{2}$ l	5,50
<i>Pignoletto bianco frizzante</i> v		$\frac{1}{4}$ l	3,50
<i>Regandino frizzante (Rosè)</i> v			
<i>Vino al calice</i> v			3,50
<i>Acqua naturale o frizzante (1litro)</i>			2.00



Servizio e coperto 2.00



Proposte di stagione

Primi piatti

Gnocchi di patate e zucca con salamina da sugo <small>LGFU</small>	10.00
Tortelli ripieni di patata dolce con pepe e culaccia <small>LGU</small>	10.00
Passatelle in brodo di cappone <small>LGUV</small>	10.00

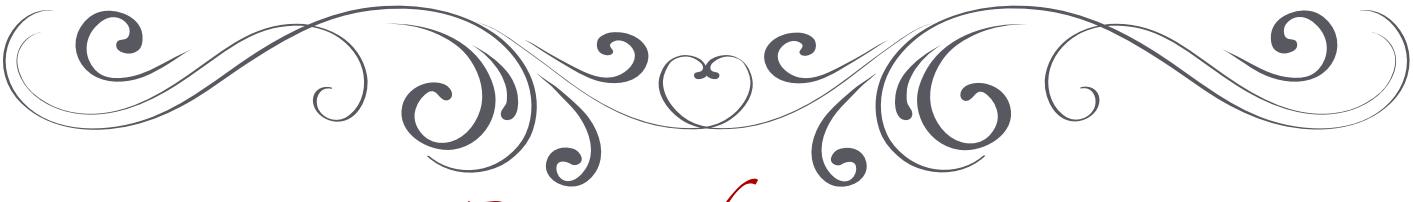
Secondi piatti

Salamina da sugo con purè <small>L</small>	10.00
--	-------

Contorni

Radicchio al forno con gratinatura al parmiggiano <small>L</small>	4.00
Finocchi al forno con gratinatura al parmiggiano <small>L</small>	4.00





Proposte di stagione

Primi piatti

Tortelli verdi di ricotta burro e salvia **LGFU** 10.00

Tortelli ripieni di melanzane con pepe e culaccia **LGU** 10.00

Secondi piatti

Salamina da taglio con melone 10.00

Insalatone

Coccodi (Con mozzarella di bufala e uova) **LGU** 10.00

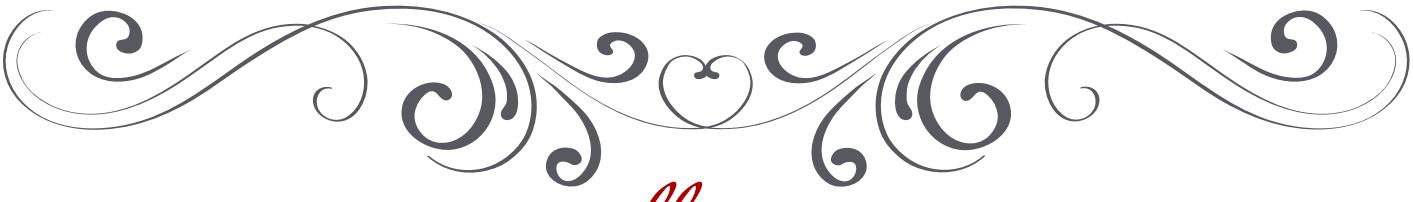
Ruspante (Con pollo alla griglia e salsa yogurt) **LG** 10.00

Rustica (Con parmiggiano e aceto balsamico) **LG** 10.00

Contorni

Verdure alla griglia 4.00





Allergeni:

Lista allergeni: (Segnati a fianco ad ogni piatto con colore e lettera corrispondente **L G F U A V**)

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

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, di conseguenza gli allergeni segnati a fianco di ogni piatto indicano solo quelli presenti nella ricetta, invitiamo di conseguenza chi abbia intolleranze a segnalarlo in anticipo 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
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.

