



# *La Bozzola*

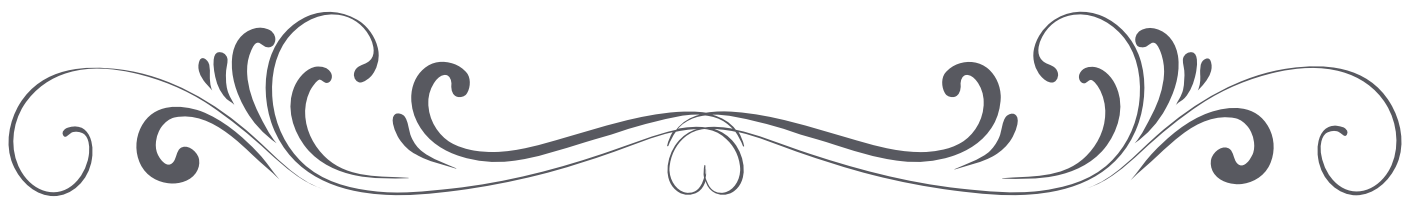


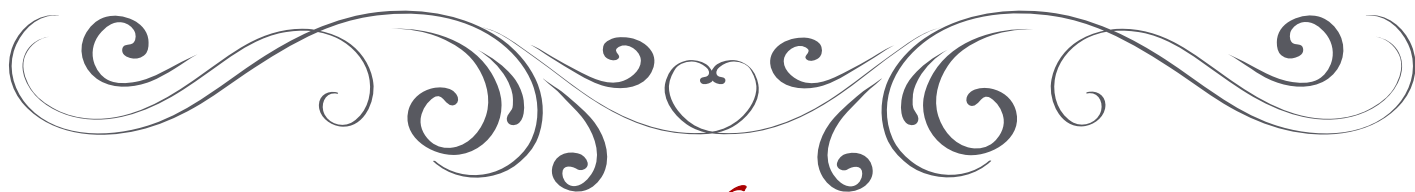
## *Antipasto*

<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*

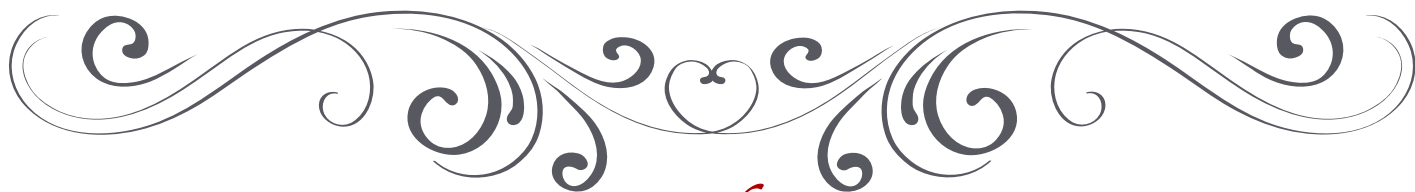
<i>Patate al forno</i>	<i>4.00</i>
<i>Patatine fritte</i>	<i>4.00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>4.00</i>

## *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*

<i>Gnocchi di patate e zucca con salamina da sugo</i>	<i>10.00</i>
<i>Tortelli ripieni di patata dolce con pepe e culaccia</i>	<i>10.00</i>
<i>Passatelle in brodo di cappono</i>	<i>10.00</i>

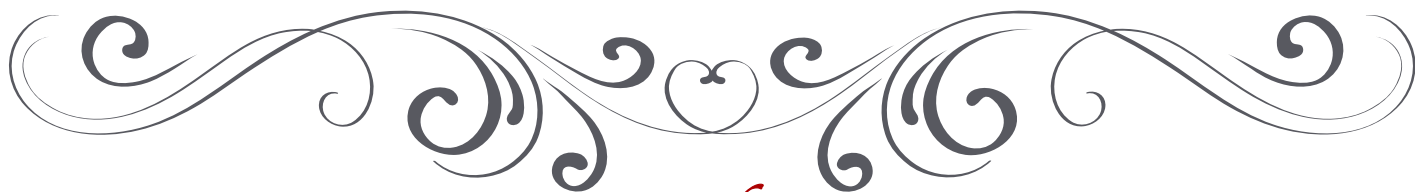
### *Secondi piatti*

<i>Salamina da sugo con purè</i>	<i>10.00</i>
----------------------------------	--------------

### *Contorni*

<i>Radicchio al forno con gratinatura al parmigiano</i>	<i>4.00</i>
<i>Finocchi al forno con gratinatura al parmigiano</i>	<i>4.00</i>





## *Proposte di stagione*

### *Primi piatti*

*Tortelli verdi di ricotta burro e salvia* 10.00

*Tortelli ripieni di melanzane con pepe e culaccia* 10.00

### *Secondi piatti*

*Salamina da taglio con melone* 10.00

### *Insalatone*

*Coccodì (Con mozzarella di bufala e uova)* 10.00

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

*Rustica (Con 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.

