

L'OSTERIA

M E N U



I prodotti Dop e Igp
dell'Emilia-Romagna:
nati qui, apprezzati in tutto il mondo.

Un menu' che vuole essere inno al
territorio e alle sue prelibatezze



PIADINE

AIRONE CINERINO 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€6
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
CAVALIERE D'ITALIA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€9
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi - Squacquerone romagnolo DOP - Rucola fresca	
FENICOTTERO ROSA 1; 3; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€8
Salame felino senz'aglio - Pecorino misto - Crema di funghi - Radicchio	
MORIGLIONE 1; 3; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€8
Pancetta pepata ferrarese con aglio di Voghiera - Pecorino misto - Crema di carciofi - Insalata	
MIGNATTINO 1; 3; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€9
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi - Pecorino misto - Crema di carciofi - Insalata	
GALLINELLA D'ACQUA 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€8
Alici marinate alla comacchiese - Maionese - Cipolla di Tropea IGP - Insalata	
BECCACCIA DI MARE 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€8
Prosciutto cotto arrosto - Pomodoro - Rucola fresca	
AVOCETTA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€6
Prosciutto cotto arrosto	
FRATINO 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€6
Mortadella Bologna IGP	
STERNA 1; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€8
Prosciutto cotto arrosto - Squacquerone romagnolo DOP - Pomodori - Insalata	
GERMANO REALE 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€6
Verdure miste di stagione - Provola	
AGGIUNTA FORMAGGIO 8	€1
AGGIUNTA SALSE 3; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€1

DEGUSTAZIONE TIGELLE - GNOCCO FRITTO

TIGELLE MODENESI 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€9,5
Degustazione di 4 tigelle modenesi servite con fiocco di culatello - lardo magno bomber - salame - pancetta pepata con aglio di Voghiera	
GNOCCO FRITTO 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€9,5
Degustazione di 4 pezzi di gnocco fritto serviti con fiocco di culatello - lardo magno bomber - salame - pancetta pepata con aglio di Voghiera	

Consulta la lista allergeni nell'ultima pagina

L'OSTERIA



CICCHETTI

REGGIO-EMILIA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi - Parmigiano	
RAVENNA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi - Squacquerone romagnolo DOP	
BOLOGNA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Mortadella Bologna IGP	
FERRARA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€3
Salame zia ferrarese con aglio di Voghiera - Crema di carciofi	
RIMINI 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Fiocco di culatello - Formaggio di fossa	
MODENA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€3
Lardo magno bomber - Parmigiano	
FORLÌ 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Pecorino misto - Composta di mirtilli	
COMACCHIO 1; 2; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Alici marinate alla comacchiese - Cipolla di Tropea IGP - Sale di Comacchio	
MAGNAVACCA 1; 2; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€3
Acciuga sotto sale alla Magnavaccante - Ricottina fresca - Sale di Comacchio	

TAGLIERI

SERVITI CON PIADINA, TIGELLE O GNOCCHO FRITTO

FERRARI 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€22
Fiocco di Culatello - Prosciutto cotto arrosto - Mortadella Bologna IGP - Salame felino senz'aglio - Pancetta pepata ferrarese con aglio di Voghiera - Salame zia Ferrarese con aglio di Voghiera - Lardo Magno Bomber - Pinzimonio misto - Olio EVO	
MASERATI 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€22
Parmigiano - Pecorino misto - Provolone - Formaggio di fossa - Squacquerone romagnolo DOP - Ricotta romagnola - Marmellate - Pinzimonio misto - Olio EVO	
LAMBORGHINI 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14	€22
Fiocco di culatello - Mortadella Bologna IGP - Salame felino senz'aglio - Salame zia ferrarese con aglio di Voghiera - Squacquerone romagnolo DOP - Ricotta romagnola - Parmigiano - Formaggio di fossa - Pinzimonio misto - Olio EVO	
PIADINA VUOTA 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€1,5
4 TIGELLE VUOTE 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€4
4 GNOCCHI FRITTI 1; 5; 6; 8; 9; 10; 11; 12; 14	€4

INSALATONI

FELLINI 4; 7; 8; 10; 11; 12; 14	€10
Parmigiano - Tonno in olio d'oliva - Fagioli borlotti - Cipolla di Tropea IGP - Olio EVO - Sale - Pepe	
ANTONIONI 4; 7; 8; 10; 11; 12; 14	€12
Parmigiano - Tonno in olio d'oliva - Insalata a foglia verde - Radicchio - Rucola - Cetrioli - Carote - Pomodoro datterino - Cipolla di Tropea IGP - Olio EVO - Sale - Pepe	
PASOLINI 4; 7; 8; 10; 11; 12; 14	€9
Ricotta romagnola - Insalata a foglia verde - Radicchio - Rucola - Cetrioli - Carote - Pomodoro datterino - Cipolla di Tropea IGP - Olio EVO - Sale - Pepe	

DOLCEZZE

BRAZADELA FERRARESE 1; 3; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 14	€3
La ciambella tipica ferrarese	
BRAZADELA FERRARESE E VINO 1; 3; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 13; 14	€6
La ciambella tipica ferrarese accompagnata da un calice di Sangiovese	
PIADINA CON LA NUTELLA 1; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 14	€4
TIGELLE CON LA NUTELLA 1; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 14	€4
MINI TAGLIATELLA - ORSATTI 1; 3; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 14	€3,5
Dolce tipico ferrarese con base di pasta frolla, morbido ripieno di mandorla leggermente amara, ricoperta di tagliatelle sottili all'uovo	
MINI TENERINA - ORSATTI 1; 3; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 14	€3,5
Dolce tipico ferrarese al cioccolato	
CROSTATINA 1; 3; 5; 6; 8; 9; 11; 12; 14	€3,5
Crostata fresca di pasticceria	

BIANCHI

ARLÙS ALBANA DOCG ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Treré, Faenza (RA)	€23
CACCIABRUCO IGT ¹³ 0,75 l. Fermo, cantina San Biagio Vecchio, Faenza (RA)	€ 20
CURENA PIGNOLETTO DOC ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Treré, Faenza (RA)	€18
GIOJA PAGADEBIT DOC ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Treré, Faenza (Ra)	€19
RE BIANCO IGT ¹³ 0,75 l. Fermo, cantina Treré, Faenza (RA)	€19
RIFLESSI CHARDONNAY ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Podere Vecciano, Vecciano (RN)	€16
3 TRE TREBBIANO DELL'EMILIA TRIPLE A ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Perseveranza, Bomporto (MO)	€25
ANPHORA IGP ¹³ 0,75 l. Fermo, cantina Podere Vecciano, Vecciano (RN)	€30
ARCAICA ¹³ 0,75 l. Fermo, cantina Paolo Francesconi, Faenza (RA)	€35
TASSO BARBASSO ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina San Biagio Vecchio, Faenza (RA)	€23
VINTÈ CHARDONNAY ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Treré, Faenza (RA)	€19

BOLLICINE

DARGENTO BRUT SPUMANTE IGP ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Podere Vecciano, Vecciano (RN)	€22
BLANC DE BLANCS BASSOLI ¹³ 0,75 cl. Frizzante, cantina Bassoli, Carpi (MO)	€18

ROSÈ

ROSA X EMY ¹³ 0,75 l. Fermo, Mattarelli, Vigarano Mainarda (FE)	€23
--	-----

ROSSI

AMARCORD D'UN ROSS SANGIOVESE ¹³ SUPERIORE RISERVA DOC 0,75 cl. Fermo, cantina Treré, Faenza (RA)	€26
CÀ MORE IGT ¹³ 0,75 l. Fermo, cantina Treré, Faenza (RA)	€18
PORCA LOCA SANGIOVESE ¹³ SUPERIORE DOC 0,75 cl. Fermo, cantina San Biagio Vecchio, Faenza (RA)	€20
NERO+NERO LAMBRUSCO ¹³ GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP 0,75 cl. Frizzante, cantina Bassoli, Carpi (MO)	€18
CIACARON LAMBRUSCO ¹³ GASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP 0,75 cl. Frizzante, cantina Bassoli, Carpi (MO)	€19
DISCORDE LAMBRUSCO IGP TRIPLE A ¹³ 0,75 l. Frizzante, cantina Perseveranza, Bomporto (MO)	€25

VINI ANALCOLICI

 ALTERNATIVA BOLLICINE DRY 0,75 l - Rosè Frizzante, cantina Princess, Lavis (TN)	€17
 ALTERNATIVA BOLLICINE SWEET 0,75 l - Rosè Frizzante dolce, cantina Princess, Lavis (TN)	€16
 ALTERNATIVA BOLLICINE EXTRA DRY 0,75 l - Rosè Frizzante, cantina Princess, Lavis (TN)	€18
 ALTERNATIVA 0,75 l - Bianco fermo, cantina Princess, Lavis (TN)	€15
 ALTERNATIVA BOLLICINE 0,75 l - Bianco frizzante, cantina Princess, Lavis (TN)	€15
 ALTERNATIVA BOLLICINE DRY 0,75 l - Bianco frizzante, cantina Princess, Lavis (TN)	€16
 ALTERNATIVA ROSSO SUPERIORE 0,75 l - ZERO ALCOL. cantina Princess, Lavis (TN)	€17
 ALTERNATIVA ROSSO 0,75 l - ZERO ALCOL. cantina Princess, Lavis (TN)	€15

CALICI

VINO DEL GIORNO ¹³ Ogni giorno un vino diverso per scoprire la nostra cantina	€5
--	----

IL BAR



APERITIVI

SPRITZ ¹³	€5
Aperol o Campari - Vino frizzante	
SGUAZZONE ¹³	€2,5
Vino frizzante - Acqua frizzante	
HUGO ¹³	€5
Vino frizzante - Acqua frizzante - Sciroppo di sambuco - Lime - Menta in foglia	
AMERICANO	€7
Vermouth - Campari o Gin - Soda - Scorza di Limone	
SETTE E MEZZO APERITIVO	€5
Liquore amaro a base d'infuso di carciofino violetto di San Luca, chinotto siciliano ed estratti naturali	
VERMOUTH DRAI	€5
Un mix di vino Zibibbo, acqua dell'Adriatico, capperi, pompelmo, salvia, assenzio e altri infusi	
BITTER NICHILISTA	€5
Bitter dato dall'infusione di pepe, radici, cortecce, agrumi amari in alcol agricolo e acqua dell'Adriatico	
"VERMOUTH DOK'61"	€5
Un mix di vino Zibibbo, acqua dell'Adriatico, chinotto, prugne, cardamomo, tarassaco, assenzio romano e altri infusi.	
VERMOUTH MARCUS	€5
Un mix di vino Frappato, acqua dell'Adriatico, arancio amaro, china rossa, cacao, caffè, assenzio romano e altri infusi.	

COCKTAILS

MOJITO	€8
Rum bianco - Soda - Zucchero di canna - Lime - Menta in foglia	
CAIPIROSKA	€8
Vodka bianca - Zucchero di canna - Lime - Limone - Sciroppo di frutta (fragola - maracuja - pesca)	
GIN FIZZ	€8
Gin - Soda - Sciroppo di zucchero - Succo e scorza di limone	
MOSCOW MULE	€8
Vodka bianca - Ginger Beer - Lime - Zenzero - Cetriolo - Scorza di limone	
 VIRGIN MOJITO	€8
Soda - Zucchero di canna - Lime - Menta in foglia	
 VIRGIN GIN TONIC	€8
Gin a scelta tra le nostre proposte - Tonica	

GIN TONIC

COMACCHIO
EXPERIENCE



GIN SALE	€9
Un mix di botaniche naturali come angelica, coriandolo, elicriso, tarassaco, luppolo e Sale di Comacchio	
GIN ANGUILLA	€9
Un mix di mela dell'Emilia-Romagna, fiori butterfly e Sale di Comacchio	
GIN PRIMO	€9
Un distillato di alcol di cereali, piante aromatiche e sale	
GIN TABAR	€9
Forti aromi dati dalla miscelazione di 9 botaniche diverse	
GIN BUCKINGAM ROSA	€8
Gin fresco dal sapore agrumato e floreale	
BULLDOG	€8
Aroma intenso dato dalle botaniche esotiche utilizzate	
TANQUERAY DRY GIN	€8
Il gin classico	
GIN FERDINANDO DE CINQUE	€9
Un gin dai sentori erbacei e balsamici	
GIN JIN Q OLD TOM	€9
Nato dalla miscela di ginepro, radice di angelica, coriandolo, zucchero di canna e miele	
GIN SEAWAKE	€8
Un mix di semi di finocchio, coriandolo, ginepro e scorze di arancia	
 TANQUERAY 0.0%	€8
Il sapore del gin classico, ma senza alcol	
 SABATINI GIN0°	€8
Un mix di 5 botaniche: salvia, timo, foglie di olivo, lavanda e verbena	
 BIG GINO FREE	€8
Un fresco aroma di ginepro	

IL BAR



AMARI

O BELLA CIAO!	€4
Un vero amaro a base di fiori, radici e spezie naturali italiane - Comacchio Experience - Distillerie Virus - Bologna (BO)	
AMARO DEL CICLISTA	€3,5
Amaro dal sapore di china e liquirizia - Casoni - Finale Emilia (MO)	
AMARO MONTENEGRO	€3,5
Amaro con mix di erbe - Gruppo Montenegro - Zola Predosa (BO)	
BLU AMARO	€6
Amaro con mix di assenzio, acqua di mare, infusi ed estratti naturali Gotha Spiriti Nobili - Bologna (BO)	
LA MISCELA AL 30	€5
Amaro alle erbe - Premiata Officina Lugaresi - Cesena (FC)	
AMARO DEL DELTA	€4,5
Amaro alle erbe - Terre del Delta - Comacchio (FE)	

GRAPPE

GRAPPA RISERVA D'ENIO	€4,5
Grappa invecchiata in barrique - Podere Vecciano (RN)	
GRAPPA DI SANGIOVESE VIGNALMONTE	€4
Grappa bianca - Podere Vecciano (RN)	
GRAPPA BONOLLO GRAN RISERVA	€5,5
Grappa invecchiata 18 mesi - Podere Vecciano (RN)	
GRAPPA BONOLLO	€4,5
Grappa bianca morbida - Distillerie Bonollo - Formigine (MO)	
GRAPPA ALBANA TRERÈ	€4,5
Grappa bianca morbida - Cantina Trerè, Faenza (RA)	

LIQUORI

COMACCHIO
EXPERIENCE



PALPASTRIGA	€4
Comacchio Experience - Distillerie Virus - Bologna (BO)	
LIMONCELLO DI SORRENTO IGP	€3,5
Casoni - Finale Emilia (MO)	
LIQUIRIZIA AMARA CASONI	€3,5
Casoni - Finale Emilia (MO)	
NOCINO	€3,5
Distillerie Bonollo - Formigine (MO)	
OLD MARTINICA	€3,5
Liquore rum - Distilleria Moccia - Ferrara (FE)	
SAMBUCA SBAGLIATA	€4,5
Distillerie Bad Spirits - Bologna (BO)	
SASSOLINO	€4,5
Distillerie Bonollo - Formigine (MO)	
ZABOV CAFFÈ	€3,5
Distilleria Moccia - Ferrara (FE)	
ZABOV CIOCCOLATO	€3,5
Distilleria Moccia - Ferrara (FE)	
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	€3,5
Gruppo Montenegro - Zola Predosa (BO)	
MARÈ	€4,5
Liquore Fortana - Distilleria Mattarelli - Vigarano Pieve (FE)	
COCA BUTON	€4,5
Liquore con miscela di erbe aromatiche - Distilleria Buton - Bologna (BO)	

IL BAR



BIRRE

COMACCHIO EXPERIENCE

SPIRITO
COMACCHIESE!



VONGOLARO - LAGER BIONDA	€5
Comacchio Experience - 0,33 cl. I.C.B. birrificio artigianale Savarna (RA)	
FATTIBELLO - AMERICAN PALE ALE	€5
Comacchio Experience - 0,33 cl. I.C.B. birrificio artigianale Savarna (RA)	
DONNABONA - LAGER ROSSA	€5
Comacchio Experience - 0,33 cl. I.C.B. birrificio artigianale Savarna (RA)	
TOMBAROLO - INDIAN PALE ALE	€5
Comacchio Experience - 0,33 cl. I.C.B. birrificio artigianale Savarna (RA)	
SALINARO - HEFFEN WEISS	€5
Comacchio Experience - 0,33 cl. I.C.B. birrificio artigianale Savarna (RA)	
FIOCININO - HEFFEN WEISS	€5,5
Comacchio Experience - 0,33 cl. I.C.B. birrificio artigianale Savarna (RA)	
 ALTERNATIVA BIRRA CHIARA	€6
0,33 l - ZERO ALCOL - Princess, 0.0% vol, Lavis (TN)	

ALLA SPINA

BIRRA ARTIGIANALE	
PICCOLA 0,30 cl	€4,5
GRANDE 0,50 cl	€6

BIBITE

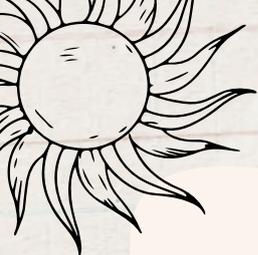
ACQUA 0,5	€1,2
ACQUA 1L	€2,3
COCA-COLA	€3
COCA-COLA ZERO	€3
ESTATHÈ 0,40 CL	€2,5
ESTATHÈ BRICK	€1,5
FANTA	€3
REDBULL	€4
SUCCO DI FRUTTA	€3
MELOGRANO BIO	€4
7UP	€3
CEDRATA	€4
CHINOTTO LURISIA	€4
ARANCIATA LURISIA	€4
GAZZOSA LURISIA	€4
LIMONATA LURISIA	€4
ARANCIATA ROSSA	€4
COLA	€4
ACQUA BRILLANTE	€3
ACQUA TONICA	€3

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€1,2
CAFFÈ MACCHIATO	€1,2
CAFFÈ CORRETTO	€2
CAFFÈ SHAKERATO	€3,5
CAPPUCCINO	€1,8
LATTE MACCHIATO	€1,8
ORZO PICCOLO	€1,5
ORZO GRANDE	€1,5
CIOCCOLATA IN TAZZA	€3
GINSENG	€1,5

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE TRACCIA DEI SEGUENTI ALLERGENI

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Latte |
| 2. Crostacei | 9. Frutta a guscio |
| 3. Uova | 10. Sedano |
| 4. Pesce | 11. Senape |
| 5. Arachidi | 12. Semi di sesamo |
| 6. Soia | 13. Anidride solforosa e solfiti |
| 7. Molluschi | 14. Lupini |



SARSINA (FC)

Speciale *Menu* Gluten-Free

QUALITÀ ARTIGIANALE MADE IN ROMAGNA

L'OSTERIA

Calzone Prosciutto Cotto e Formaggio	11.00€
Il classico calzone ma senza glutine, pieno di gusto!	
Calzone Pomodoro e Mozzarella	11.00€
Il classico calzone ma senza glutine, pieno di gusto!	
Piadina (Farcitura a Scelta)	10.00€
L'immaneabile piadina! Senza glutine.	
Tigellotto (Farcitura a Scelta)	5.50€
Il tradizionale tigellotto, senza glutine!	

DOLCEZZE E SPUNTINI

Crostatina al Pistacchio	3.50€
Senza glutine e senza lattosio. Frolla friabile e profumata.	
Crostatina alla Nocciola	3.50€
Senza glutine e senza lattosio. Frolla friabile e profumata.	
Muffin con Gocce di Cioccolato	3.50€
Senza glutine e senza lattosio. Soffice e delicato.	
Spianatina	3.50€
Semplice e morbida. Senza glutine.	

BIRRA

Fiocinino	5.50€
La birra artigianale di Comacchio Experience dallo Spirito Comacchiese, senza glutine. Birrificio I.C.B di Savarna (RA).	

PER FAVORE SEGNALA ALLO STAFF SE HAI ALLERGIE O INTOLLERANZE.

