



PRIMI PIATTI

FUSILLI CON POMODORI DATTERINO, BASILICO E PECORINO ROMANO <small>1, 2</small>	€ 7,50
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI <small>1, 2, 3, 12</small>	€ 8,50
LA CACIO E PEPE CON PANCETTA CROCCANTE con Rigatoni "Pastificio Rummo" <small>1, 2</small>	€ 9,00
LA CARBONARA con Spaghetti "Pastificio Felicetti", guanciale e Pecorino Romano <small>1, 2, 3</small>	€ 9,00
L'AMATRICIANA con Spaghetti "Pastificio Felicetti", pomodoro, guanciale e Pecorino Romano <small>1, 2</small>	€ 9,00
CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL RAGÙ EMILIANO oppure AL BURRO E SALVIA <small>1, 2, 3, 12</small>	€ 9,80
CAPPELLETTI* ALLA PANNA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI <small>1, 2, 3</small>	€ 9,80
RISOTTO ALLA PARMIGIANA con Parmigiano Reggiano 30 mesi e granella di prosciutto crudo di Langhirano <small>2, 12</small>	€ 9,00
RISOTTO ALLA ZUCCA E GORGONZOLA IGP <small>2, 12</small>	€ 9,50



Fusilli al Pomodoro e Pecorino



Tagliatelle al Ragù Emiliano e Parmigiano

SECONDI PIATTI

VEGETARIANO Misto di verdure fresche di stagione e provola affumicata alla griglia <small>1, 2, 12</small>	€ 9,00
BOSTON Petto di pollo grigliato con pancetta croccante e patate al forno	€ 10,00
DELICATO Petto di pollo grigliato con verdure alla griglia, carote e pomodorini	€ 10,00
ORECCHIA DI ELEFANTE La Grande Cotoletta (300 gr) con rucola e pomodorini <small>1, 2, 3</small>	€ 13,00
MODENESE Verdure croccanti con straccetti di manzo, Parmigiano Reggiano 30 mesi e riduzione di aceto Balsamico <small>2, 12</small>	€ 12,50
TANGO Tagliata di manzo (220 gr) alla griglia con patate al forno	€ 13,50
GRIGLIATA MISTA CON PATATE AL FORNO Controfiletto, pollo, pancetta croccante, salamella	€ 15,80



York



Orecchia di Elefante

PIATTI FREDDI ED INSALATE

LA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA IGP <small>2</small>	€ 11,50
YORK Sottile Roast-Beef cotto al forno con patate al forno <small>12</small>	€ 11,50
PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO CON MOZZARELLA FIORILATTE E POMODORINI AL FORNO <small>2</small>	€ 12,50
INSALATA VEGETARIANA Misticanza e verdure alla griglia	€ 8,00
INSALATA IMPERIALE Misticanza, petto di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano 30 mesi, crostini, vinaigrette alla senape <small>1, 2, 3, 13</small>	€ 10,50
INSALATA RICCA Misticanza, uovo sodo, prosciutto cotto, mozzarella, tonno, pomodorini <small>2, 3, 5</small>	€ 10,50

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 4,00
PATATINE FRITTE* <small>8, 11, 13</small>	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00



PIZZE

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella, basilico <small>1, 2</small>	€ 6,50
REGINA pomodoro S. Marzano, origano, mozzarella Fioridlatte, pomodorini al forno, basilico <small>1, 2</small>	€ 7,50
BUFALINA pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, basilico <small>1, 2</small>	€ 8,50



Regina

LE SPECIALI

MARINARA pomodoro S. Marzano, aglio, origano	€ 6,00
SICILIANA pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano <small>1, 5</small>	€ 6,50
NAPOLETANA pomodoro S. Marzano, mozzarella, acciughe e origano <small>1, 2, 5</small>	€ 7,00
TONINO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea <small>1, 2, 5</small>	€ 7,50
PARMIGIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella, melanzane grigliate, basilico, Parmigiano Reggiano <small>1, 2, 3, 11</small>	€ 7,50
AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* <small>1, 2, 8, 11</small>	€ 7,50
MALIZIA pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) <small>1, 2</small>	€ 7,80
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca Ferrarese <small>1, 2</small>	€ 7,80
AMATRICIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fioridlatte, pancetta croccante, Pecorino <small>1, 2</small>	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati <small>1, 2</small>	€ 8,00
DELL'ORTO pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico <small>1, 2</small>	€ 8,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante, Parmigiano Reggiano, 'Nduja di Spilinga <small>1, 2</small>	€ 8,50
CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fioridlatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive <small>1, 2</small>	€ 8,50
4 STAGIONI pomodoro S. Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, carciofi, prosciutto cotto <small>1, 2</small>	€ 8,50
4 FORMAGGI mozzarella, provola affumicata, gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano <small>1, 2</small>	€ 8,50
PORCINI mozzarella, funghi Porcini trifolati <small>1, 2</small>	€ 9,00
MADE IN ITALY pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico <small>1, 2</small>	€ 10,00

SCHIACCIATA BIANCA olio, rosmarino, origano	€ 3,50
SCHIACCIATA BIANCA con prosciutto crudo Tanara di Langhirano / speck Trentino <small>1</small>	€ 7,00

Prosciutto crudo Tanara a richiesta in aggiunta + € 2,50 / Ogni altra richiesta + € 1,50

TAGLIERI CON PINZINI

DA CONDIVIDERE

EMILIANO Mortadella Bologna, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, Parmigiano Reggiano 30 mesi e cipolline borettane <small>1, 2, 7, 8, 11, 12</small>	€ 11,50
MADE IN ITALY Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, Salame "Zia Ferrarese", speck Trentino, melanzane sott'olio e giardiniera di verdure <small>1, 2, 8, 11, 12</small>	€ 12,50



HAMBURGER

IL PANE LO FACCIAMO NOI

€ 11,00

€ 12,50



Completo

DESSERT

PANNA COTTA con caramello, cioccolato, frutti di bosco <small>2, 5, 7</small>	€ 4,50
TIRAMISÙ MADE IN ITALY <i>nostra Specialità</i> <small>1, 2, 3, 7</small>	€ 4,50
AFFOGATO AL CAFFÈ con gelato alla crema e panna montata <small>1, 2, 3</small>	€ 5,50
TORTA TENERINA CON GELATO ALLA CREMA <small>1, 2, 3, 7</small>	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA <small>2, 3</small>	€ 6,00



Tiramisù Made in Italy

BEVANDE

ACQUA OLIGOMINERALE S. BERNARDO IN BOTTIGLIA DI VETRO

GASSATA / NATURALE 1/2 Lt.	€ 1,50
GASSATA / NATURALE 1 Lt.	€ 2,50

BIBITE

COCA COLA alla Spina 33 cl	€ 2,80
COCA COLA ZERO in lattina 33 cl	€ 2,50
FANTA in lattina 33 cl	€ 2,50
SPRITE in lattina 33 cl	€ 2,50
TONICA SCHWEPPES in lattina 33 cl	€ 2,50
THÈ LIMONE/PESCA in lattina 33 cl	€ 2,50
LEMONSODA in lattina 33 cl	€ 2,50

BIRRE ITALIANE



BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl, 4,8° <small>7</small>	€ 3,00
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl, 4,8° <small>7</small>	€ 5,00
MORETTI LA ROSSA 20 cl, 7,2° <small>7</small>	€ 3,60
MORETTI LA ROSSA 40 cl, 7,2° <small>7</small>	€ 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI ZERO Analcolica <small>7</small>	€ 4,00
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl <small>7</small>	€ 4,50

VINI

VINI DELLA CASA

ROSSO fermo		
	Calice 12,5 cl	€ 3,00
	Caraffa 25 cl	€ 5,00
	Caraffa 50 cl	€ 9,00
BIANCO frizzante		
	Calice 12,5 cl	€ 3,00
	Caraffa 25 cl	€ 5,00
	Caraffa 50 cl	€ 9,00

VINI ROSSI

AUGURIO	Calice 12,5 cl	€ 3,00
Fatt. Cabanon	Bottiglia 75 cl	€ 13,00
CHIANTI	Calice 12,5 cl	€ 3,50
	Bottiglia 75 cl	€ 16,00
VALPOLICELLA SUPERIORE	Calice 12,5 cl	€ 3,50
	Bottiglia 75 cl	€ 16,00

VINI BIANCHI

FALANGHINA	Calice 12,5 cl	€ 3,50
	Bottiglia 75 cl	€ 16,00
MULLER THURGAU	Calice 12,5 cl	€ 3,50
	Bottiglia 75 cl	€ 16,00

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE	Calice 12,5 cl	€ 4,00
EXTRA DRY, 11,5° - AZ. BISOL	Bottiglia 75 cl	€ 19,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG piccolo	€ 1,50
CAFFÈ GINSENG grande	€ 2,00
CAFFÈ ORZO piccolo	€ 1,30
CAFFÈ ORZO grande	€ 1,70
CAPPUCCINO	€ 1,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 1,60

AMMAZZACAFFÈ

AMARI e DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO	€ 3,00
AMARO MONTENEGRO	€ 3,00
AMARO AVERNA	€ 3,00
NOCINO	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 3,00
JÄGERMEISTER	€ 3,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 3,00
LIMONCINO DI SORRENTO	€ 3,00

GRAPPE e WHISKY

GRAPPA DI MOSCATO	€ 4,00
GRAPPA 903 BARRICATA	€ 4,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE, IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI AIUTARTI - I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE - IL PANE È PRECOTTO E SURGELATO, E VIENE DORATO NEL NOSTRO FORNO OGNI GIORNO - PANE, SERVIZIO E COPERTO € 1,50

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIÒ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.
- 2) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- 4) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- 5) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- 6) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

- 7) FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARBA ILLINOENSIS (WANGENI) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRAMME PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

- 8) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- 9) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- 10) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

- 11) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- 12) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
- 13) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
- 14) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

DATA LA PREPARAZIONE ESPRESSA DI TUTTI I NOSTRI PIATTI, VI È LA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE INCROCIATA FRA GLI ALIMENTI; NON POSSIAMO PERTANTO ASSICURARE L'ASSENZA TOTALE DI ALLERGENI NON DICHIARATI IN RICETTA.