



PRIMI PIATTI

FUSILLI RUMMO CON POMODORI DATTERINO, BURRATA FRESCA E BASILICO	€ 8,00
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 9,00
LA CACIO E PEPE CON PANCETTA CROCCANTE con Rigatoni "Pastificio Rummo"	€ 9,00
LA CARBONARA con Spaghetti "Pastificio Felicetti", guanciale e Pecorino Romano	€ 9,00
PASTA E SARDE ALLA SICILIANA con sarde, capperi, uvetta, finocchietto e muddica di pane	€ 9,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA con Parmigiano Reggiano 30 mesi e granella di prosciutto crudo di Langhirano	€ 9,50
LA PASTA RIPIENA	
CAPPELLETTI* ALLA PANNA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI	€ 9,80
CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL RAGÙ EMILIANO / BURRO E SALVIA del Pastificio Ferrarese "Non Solo Sfoglia"	€ 9,80
CAPPELLACCI DI ZUCCA* ALLA GRICIA del Pastificio Ferrarese "Non Solo Sfoglia"	€ 11,00
RAVIOLONI* CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI al burro e salvia con Parmigiano Reggiano 30 mesi	€ 11,00



Tagliatelle al Ragù Emiliano e Parmigiano



Risotto alla Parmigiana

SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte e pomodorini al forno	€ 12,50
VEGETARIANO misto di verdure fresche di stagione e provola affumicata alla griglia	€ 9,00
PETTO DI POLLO GRIGLIATO con pancetta croccante e patate al forno	€ 10,00
PETTO DI POLLO GRIGLIATO con verdure alla griglia, carote e pomodorini	€ 10,00
LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr) con rucola e pomodorini	€ 13,00
SOTTILE ROAST-BEEF cotto al forno con patate arrosto	€ 12,00
STRACCETTI DI MANZO con verdure croccanti, Parmigiano Reggiano 30 mesi e riduzione di aceto Balsamico	€ 13,00
TAGLIATA DI MANZO (200 gr) alla griglia con patate al forno	€ 14,50
GRIGLIATA MISTA di controfiletto, pollo, pancetta croccante, salamella e patate al forno	€ 16,00



Roast-Beef con Patate Arrosto



Orecchia di Elefante

INSALATE

INSALATA IMPERIALE Misticanza, petto di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano 30 mesi, crostini, vinaigrette alla senape	€ 10,50
INSALATA RICCA Misticanza, uovo sodo, prosciutto cotto, mozzarella, tonno, pomodorini	€ 10,50
INSALATA ESTIVA Misticanza, roast-beef, arancia, finocchi al velo	€ 11,00

CONTORNI

CESTINO DI GNOCCO FRITTO	€ 3,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00
PATATINE FRITTE*	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,50



Patate al Forno

PIZZE

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella, basilico	€ 6,50
REGINA MARGHERITA pomodoro S. Marzano, origano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico	€ 7,50
BUFALINA pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, basilico	€ 8,50
STRACCIATELLA pomodoro S. Marzano, stracciatella di burrata, acciughe, pomodorini al forno	€ 9,00



Regina Margherita

LE SPECIALI

MARINARA pomodoro S. Marzano, aglio, origano	€ 6,00
SICILIANA pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano	€ 6,50
NAPOLETANA pomodoro S. Marzano, mozzarella, acciughe e origano	€ 7,00
TONINO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 7,50
AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*	€ 7,50
MALIZIA pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno)	€ 7,80
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia Ferrarese, Parmigiano Reggiano	€ 7,80
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 8,00
DELL'ORTO pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico	€ 8,00
GORGONZOLA E SALAME pomodoro S. Marzano, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 8,50
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante, Parmigiano Reggiano	€ 8,50
CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive	€ 8,50
4 STAGIONI pomodoro S. Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, carciofi, prosciutto cotto	€ 8,50
4 FORMAGGI mozzarella, provola affumicata, gorgonzola dop, Parmigiano Reggiano	€ 8,50
MADE IN ITALY pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico	€ 10,00

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

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

TAGLIERI CON PINZINI

EMILIANO Mortadella Bologna, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, stracciatella e pomodorini confit	€ 12,00
MADE IN ITALY Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, Salame "Zia Ferrarese", speck Trentino e giardiniera di verdure	€ 13,00



HAMBURGER

IL PANE LO FACCIAMO NOI

CLASSICO Svizzera, pomodoro, lattuga, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa Barbecue	€ 11,50
COMPLETO Svizzera, pomodoro, lattuga, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa Barbecue	€ 12,80



Completo

DESSERT

TIRAMISÙ MADE IN ITALY nostra Specialità	€ 5,50
AFFOGATO AL CAFFÈ con gelato alla crema e panna montata	€ 5,50
TORTA TENERINA CON GELATO ALLA CREMA	€ 6,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA	€ 6,00



Tiramisù Made in Italy

MENÙ BAMBINI € 8,00

SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI
PIZZA MARGHERITA o PIATTO DI PASTA AL POMODORO + GELATO + ACQUA MINERALE 50 cl



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	€ 3,00
COCA COLA ZERO in lattina 33 cl	€ 3,00
FANTA in lattina 33 cl	€ 3,00
SPRITE in lattina 33 cl	€ 3,00
TONICA SCHWEPPES in lattina 33 cl	€ 3,00
THÉ LIMONE/PESCA in lattina 33 cl	€ 3,00
LEMONSODA in lattina 33 cl	€ 3,00

BIRRE ITALIANE



BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl, 4,8°	€ 3,00
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl, 4,8°	€ 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI ZERO Analcolica	€ 4,00
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl	€ 5,00
MORETTI LA ROSSA 33 cl	€ 5,00

VINI

VINI ROSSI

AUGURIO Calice 12,5 cl	€ 4,00
Fatt. Cabanon Bottiglia 75 cl	€ 16,00
CHIANTI Calice 12,5 cl	€ 4,00
Bottiglia 75 cl	€ 16,00
VALPOLICELLA SUPERIORE Calice 12,5 cl	€ 4,00
Bottiglia 75 cl	€ 16,00

VINI BIANCHI

FALANGHINA Calice 12,5 cl	€ 4,00
Bottiglia 75 cl	€ 16,00
MULLER THURGAU Calice 12,5 cl	€ 4,00
Bottiglia 75 cl	€ 16,00
VINO FRIZZANTE Calice 12,5 cl	€ 2,50
Caraffa 25 cl	€ 4,50
Caraffa 50 cl	€ 8,00

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE Calice 12,5 cl	€ 4,50
EXTRA DRY, 11,5° - AZ. BISOL Bottiglia 75 cl	€ 19,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG piccolo	€ 1,50
CAFFÈ GINSENG grande	€ 2,50
CAFFÈ ORZO piccolo	€ 1,50
CAFFÈ ORZO grande	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 2,00

AMMAZZACAFFÈ

AMARI e DIGESTIVI	
AMARO DEL CAPO	€ 3,50
AMARO MONTENEGRO	€ 3,50
AMARO AVERNA	€ 3,50
NOCINO	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 3,50
JÄGERMEISTER	€ 3,50
SAMBUCA MOLINARI	€ 3,50
LIMONCINO DI SORRENTO	€ 3,50
GRAPPE e WHISKY	
GRAPPA DI MOSCATO	€ 4,50
GRAPPA 903 BARRICATA	€ 4,50

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE, IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI AIUTARTI - I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POSSONO ESSERE ABBATTUTI A -20° - 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:

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

- FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA 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.
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
 - 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.