



PRIMI PIATTI

FUSILLI CON POMODORI DATTERINO, BASILICO E PECORINO ROMANO 1, 2	€ 7,50
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 1, 2, 3, 12	€ 9,00
TAGLIATELLE CON PORCINI* E SALSICCIA 1, 2, 3	€ 10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA con Parmigiano Reggiano 30 mesi e granella di prosciutto crudo di Langhirano 2, 12	€ 9,50
RISOTTO ALLA ZUCCA E GORGONZOLA IGP 2, 12	€ 9,50
GNOCCHI FATTI IN CASA CON RAGÙ ALL'EMILIANA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 1, 2, 3, 12	€ 9,00
GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA con pomodoro San Marzano e mozzarella 1, 2, 3	€ 9,00
LE ROMANE	
LA CACIO E PEPE CON PANCETTA CROCCANTE con Rigatoni "Pastificio Rummo" 1, 2	€ 9,00
LA CARBONARA con Spaghetti "Pastificio Felicetti", guanciale e Pecorino Romano 1, 2, 3	€ 9,00
L'AMATRICIANA con Spaghetti "Pastificio Felicetti", pomodoro, guanciale e Pecorino Romano 1, 2	€ 9,00
LA PASTA RIPIENA	
CAPPELLETTI* ALLA PANNA E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI 1, 2, 3	€ 10,00
CAPPELLACCI DI ZUCCA* AL RAGÙ EMILIANO / BURRO E SALVIA del Pastificio Artigianale "Non Solo Sfoglia" 1, 2, 3, 12	€ 10,00
CAPPELLETTI* IN BRODO DI CAPPONE 1, 2, 3, 12	€ 11,00



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 1, 2, 12	€ 10,00
PETTO DI POLLO GRIGLIATO con pancetta croccante e patate al forno	€ 11,00
PETTO DI POLLO GRIGLIATO con verdure alla griglia, carote e pomodorini	€ 11,00
LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr) con rucola e pomodorini 1, 2, 3	€ 14,00
SOTTILE ROAST-BEEF cotto al forno con patate arrosto	€ 12,00
STRACCHETTI DI MANZO con verdure croccanti, Parmigiano Reggiano 30 mesi e riduzione di aceto Balsamico 2, 12	€ 13,00
TAGLIATA DI MANZO (200 gr) alla griglia con patate al forno	€ 15,00
GRIGLIATA MISTA di controfiletto, pollo, pancetta croccante, salamella e patate al forno	€ 17,00



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 1, 2, 3, 13	€ 11,00
INSALATA RICCA Misticanza, uovo sodo, prosciutto cotto, mozzarella, tonno, pomodorini 2, 3, 5	€ 11,00

CONTORNI

CESTINO DI GNOCCHO FRITTO (5 pezzi) 1, 8	€ 3,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00
PATATINE FRITTE* 8, 11, 13	€ 4,50
INSALATA MISTA	€ 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,50



Patate al Forno

PIZZE

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA pomodoro S. Marzano, mozzarella, basilico 1, 2	€ 7,00
REGINA MARGHERITA pomodoro S. Marzano, origano, mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico 1, 2	€ 7,50
BUFALINA pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, basilico 1, 2	€ 9,00



Regina Margherita

LE SPECIALI

MARINARA pomodoro S. Marzano, aglio, origano, basilico 1	€ 6,00
SICILIANA pomodoro S. Marzano, olive nere, capperi, acciughe, origano 1, 5	€ 6,50
NAPOLETANA pomodoro S. Marzano, mozzarella, acciughe e origano 1, 2, 5	€ 7,00
AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* 1, 2, 8, 11	€ 7,50
DELL'ORTO pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico 1, 2	€ 7,50
TONINO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa caramellata 1, 2, 5	€ 8,00
AMATRICIANA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, guanciale, Pecorino 1, 2	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati 1, 2	€ 8,00
BOLOGNA TOP mozzarella Fiordilatte, mortadella al tartufo, rucola, pomodorini 1, 2	€ 8,50
MALIZIA pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, speck Trentino (all'uscita dal forno) 1, 2	€ 8,50
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia Ferrarese 1, 2	€ 8,50
GORGONZOLA E SALAMINO pomodoro S. Marzano, mozzarella, gorgonzola, salame piccante 1, 2	€ 8,50
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 8,50
4 FORMAGGI mozzarella, provola affumicata, gorgonzola oop, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 8,50
CAPRICCIOSA pomodoro S. Marzano, mozzarella Fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive 1, 2	€ 9,00
4 STAGIONI pomodoro S. Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, carciofi, prosciutto cotto 1, 2	€ 9,00
PORCINI mozzarella, funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano 1, 2	€ 10,00
MADE IN ITALY pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Campana, prosciutto crudo Tanara di Langhirano, basilico 1, 2	€ 10,50

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

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

TAGLIERE CON PINZINI

MADE IN ITALY € 13,00
Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, mortadella al tartufo, salame 'Zia Ferrarese', giardiniera di verdure in agrodolce
1, 2, 8, 11, 12



HAMBURGER

IL PANE LO FACCIAMO NOI

CLASSICO Burger di manzo, pomodoro, lattuga, patatine fritte*, salsa Barbecue 1, 3, 8, 10, 11, 13	€ 11,50
COMPLETO Burger di manzo, pomodoro, lattuga, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa Barbecue 1, 2, 3, 8, 10, 11, 13	€ 13,00



Completo

DESSERT

PANNA COTTA con caramello, cioccolato, frutti di bosco 2, 5, 7	€ 4,50
TIRAMISÙ MADE IN ITALY nostra Specialità 1, 2, 3, 7	€ 5,50
AFFOGATO AL CAFFÈ con gelato alla crema e panna montata 1, 2, 3	€ 5,50
TORTA TENERINA CON GELATO ALLA CREMA 1, 2, 3, 7	€ 6,00
TARTE TATIN CON GELATO ALLO YOGURT 1, 2, 3, 7	€ 6,50



Tiramisù Made in Italy

MENÙ BAMBINI € 8,50

SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI
PIZZA MARGHERITA o PIATTO DI PASTA AL POMODORO
+ TORTA TENERINA FERRARESE
+ 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 SCHWEPES in lattina 33 cl	€ 3,00
THÈ 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
SAN GIOVESE	Calice 12,5 cl	€ 3,00
Lungarotti	Bottiglia 75 cl	€ 13,50

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 BRUT	Calice 12,5 cl	€ 4,00
11° - ZARDETTO	Bottiglia 75 cl	€ 18,00

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 E 1,80

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 (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.
- 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.