

Antipasti

Tortellini Fritti Serviti con Crema di Parmigiano*

Parmigiano Reggiano Caseificio "Fior di Latte"

10.00

1, 3, 7

Battuta di Manzo al Coltello, Composta di Pesche, Anacardi e Maionese al Dragoncello*

Carne di Manzo "Macelleria Sernesi"

15.00

8, 6, 10



Estate a Badolo

Composizione di pomodori freschi, la loro polpa, anguria, crema di caprino crumble di tarallo al basilico.

11.00

3, 7

Tortino di Patate e Mortadella, con Crema di Parmigiano e Tartufo Nero

Tartufo nero estivo nostrano.

Parmigiano Reggiano Caseificio "Fior di Latte"

€10.00

3, 7

Petto d'Anatra, Frutti di Bosco al Ginepro, Fagiolini e Cipolla Rossa Agrodolce*

Anatra "Macelleria Sernesi"

15.00



I piatti con questo simbolo sono vegetariani o vegani

*Questo prodotto potrebbe essere abbattuto

Antipasto Antica Hostaria

Crea il tuo antipasto con i nostri salumi artigianali, crescentine
e leccornie tradizionali.

Consigliato per due o più persone

Tagliere di Affettato

Affettato misto di Maiale "Macelleria Sernesi"
e Crudo di Parma "Riserva Galloni".

14,00

Tagliere di Mortadella

Mortadella artigianale Artigianquality

14,00

Tagliere di Formaggi Misti

Selezione di formaggi di piccoli Caseifici Locali
con le confetture del "Podere Balla con gli Asini".

14,00

7, 9

Friggione

Cipolla ramata e passata di pomodoro cotte ore e ore...
Come vuole la tradizione.

6,00

9

La Nostra Giardiniera

Verdure di stagione in agrodolce

6,00

9

Cremoso di Stracchino

Stracchino artigianale Comellini

5,00

7

Crescentine Fritte

Crescentine fritte con farina integrale Bio macinata a pietra "Il Poggiolone"

6,00

1, 3, 7, 11

Menù Degustazione Antica Hostaria

Piatto Antica Hostaria

Crescentine fritte con farina integrale Bio macinata a pietra "Il Poggiolone" servite con Affettato misto di Maiale "Macelleria Sernesi" e Crudo di Parma "Riserva Galloni", il nostro Friggione.

1, 3, 7, 9

Ravioli Antica Hostaria

Ripieni di Ricotta di montagna "Loc. Ca' Bortolani" e Cappone "Macelleria Sernesi", saltati con Guanciale e verdura di stagione.

1, 3, 7, 9

Tortellini Tradizionali Antica Hostaria

Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi". Ripieno secondo la ricetta tradizionale, serviti nel Brodo di Cappone.

1, 3, 7, 9

Grigliata Antica Hostaria

Salsiccia, Pancetta, Costoline e Coppone di Maiale brado o semibrado "Macelleria Sernesi", cbt, servite con la nostra maionese e contorno di stagione.

3



Menù Degustazione Antica Hostaria

Un viaggio alla scoperta dei piatti simbolo della nostra cucina.

Quattro portate più un dolce dalla nostra lavagna.

Il menù si intende per l'intero tavolo, coperto e bevande esclusi

45.00 a persona

Primi

Tutta la pasta è fatta in casa al mattarello utilizzando esclusivamente Farine di Grano Bio macinate a pietra tipo 1 "Il Poggiolone" e "Molino Grassi".

Ravioli Antica Hostaria*

Ripieni di Ricotta di montagna "Loc. Ca' Bortolani" e Cappone "Macelleria Sernesi", saltati con Guanciale e Zucchine alla mentuccia.

12.50

1, 3, 7, 9

Tortellini Tradizionali Antica Hostaria*

Serviti nel Brodo di Cappone. Ripieno secondo l'antica ricetta.

16.00

1, 3, 7, 9

Tortellini Tradizionali al Mascarpone*

Come si faceva una volta nelle case dei bolognesi.

Ripieno secondo l'antica ricetta.

16.00

1, 3, 7, 9

Tagliatelle al Ragù d' nà Vòlta*

Ragù secondo l'Antica Ricetta della Nonna.

Maiale e Manzo "Macelleria Sernesi".

13.00

1, 3, 7, 9

Gramigna al Torchio con Ragù Bianco di Salsiccia*

Salsiccia "Macelleria Sernesi"

10.00

1, 3, 7, 9



Spaghettone al Torchio con Friggione, Crema allo Squacquerone e Finocchietto*

Squacquerone di Romagna dop Caseificio Comellini

12.00

1, 3, 7, 9



I piatti con questo simbolo sono vegetariani o vegani

*Questo prodotto potrebbe essere abbattuto

Secondi

Grigliata Antica Hostaria

Salsiccia, Pancetta, Costoline e Coppone di Maiale brado o semibrado
"Macelleria Sernesi", Cbt, serviti con maionese alle erbe,
carpaccio di zucchine e pomodorini.

20.00

3

Costata di Manzo alla Griglia

Manzo da allevamento brado o semibrado "Macelleria Sernesi".
La razza può cambiare secondo la disponibilità dell'allevamento
e l'esperienza della nostra macelleria di fiducia.

Accompagnata da un contorno del giorno,
patata di tolè al forno e salsa fatta in casa.

hg. 7.50

3

Spiedo di Pancia di Cinghiale, il suo Fondo, Friggitelli Arrosto e Albicocche alla Verbena*

Cinghiale del nostro Appennino "Macelleria Trono".

22.00

3

Crocchette di Zucchine, Olive Taggiasche, Purea di Melanzane e Yogurt alla Mentuccia*

18.00

7, 10



I piatti con questo simbolo sono vegetariani o vegani

*Questo prodotto potrebbe essere abbattuto