# FESTA DI SAN GAETANO

## ANTIPASTI

**Tagliere di formaggi** € 8,00

Taleggio, Parmigiano Reggiano, formaggella, Branzi. (2)

**Tagliere di salumi** € 8,00

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta nostrana, salame nostrano. (1,2,4,7,8,9,10,11)

**Tagliere misto** € 10,00

Prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame nostrano, pancetta nostrana, taleggio, Parmigiano Reggiano, formaggella, Branzi. (2,7)

**Bruschetta aglio e olio** € 2,00

Pane, aglio, sale, pepe, olio EVO. (1)

**Bruschetta pomodoro e fontina** € 3,00

Pane, passata di pomodoro, fontina, origano, sale, pepe zucchero, olio EVO. (1,2)

**Insalata di polpo** € 6,50

Totano, patate, olive taggiasche, olio, prezzemolo, aglio, sale. (3)

## PRIMI

**Casoncelli di nostra produzione** € 7,00

**Pasta**: farina di grano tenero 00, uova, olio EVO, acqua, sale. **Ripieno**: carne di bovino, carne di suino, spezie, vino bianco, grana padano, uova, pane grattugiato, amaretti, uvetta, pinoli, prezzemolo, cipolla, burro, aglio, dado. **Condimento**: burro, lardo, pancetta, sale, salvia. (1,2,4,5,7,8)

**Pasta al ragù** € 4,50

**Pasta**: semola di grano duro e acqua. **Condimento**: olio EVO, cipolle, carote, sedano, pomodoro, carne di bovino, vino rosso, sale, salvia, alloro. (1,6,7,8)

**Pasta al pesto** € 4,00

**Pasta**: semola di grano duro e acqua. **Condimento**: olio di semi di girasole, basilico, anacardi, olio di oliva, Grana Padano DOP, sale, patate disidratate, pinoli, fibra di agrumi, pepe nero. (1,2,4,5,8)

**Trippa** € 5,50

Trippa, olio EVO, pomodoro, fagioli bianchi e borlotti, sedano, carote, cipolle, patate, porri, dado vegetale, sale. (1,2,4,6,8,11)

# FESTA DI SAN GAETANO

## SECONDI

**Brasato a bocconcini con polenta** € 8,50

Carne di bovino, cipolle, carote, sedano, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, vino rosso, burro, olio EVO, dado vegetale, patate, farina di mais, acqua, sale. (1,2,4,6,7,8,11)

**Cinghiale a bocconcini con polenta** € 8,50

Carne di cinghiale, carote, sedano, cipolle, burro, olio EVO, aglio, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, vino rosso, patate, dado vegetale, farina di mais, acqua, sale. (1,2,4,6,7,8,11)

**Salsiccia con cipolle e polenta** € 6,50

Carne di suino e bovino, aromi, cipolle, pomodoro, olio EVO, farina di mais, acqua, sale. (1,7)

**Frittura di calamari** € 8,50

Calamari, farina di riso, farina di mais, sale, olio di semi di girasole. (3)

**Costine** € 7,00

Carne di suino, sale, spezie.

**Cotechino** € 4,50

Carne di suino, carne di bovino, sale, aromi. (7)

**Pane e cotechino** € 5,00

Pane, carne di suino, carne di bovino, sale, aromi. (1,7)

**Spiedini** € 7,00

Carne di pollo, salsiccia di pollo, spezie, pancetta di suino, zucchine, peperoni.

**Arrosticini** € 6,00

Carne di ovino, sale, spezie.

**Polenta alla piastra con Branzi** € 3,00

Farina di mais, Branzi, acqua, sale. (1,2)

# FESTA DI SAN GAETANO

## CONTORNI

**Patatine fritte** — € 3,00
Patate, sale, olio di semi di girasole.

**Polenta** — € 2,00
Farina di mais, acqua, sale. (1)

**Verdure cotte** — € 4,00
Patate, carote, fagiolini, fagioli bianchi di Spagna.

**Verdure crude** — € 4,00
Pomodori, radicchio, cipolle di Tropea.

## DOLCI

**Frittelle in palline** — € 3,00
Farina 00, latte, burro, sale, zucchero, miele, uova, vaniglia, lievito, olio di semi di girasole. (1,2,4)

**Crostata di fragole**
**Millefoglie**
**Torta della nonna**
**Tiramisù**
**Profiteroles** — € 4,00
Per lista ingredienti e allergeni chiedi alla zona dolci!

**Coperto € 1,00 (solo adulti)**
*Contributo destinato alle stoviglie ecosostenibili, compostabili e riutilizzabili*

1. Glutine, 2. Latte e derivati, 3. Molluschi, 4. Uova e derivati, 5. Frutta a guscio e derivati, 6. Sedano, 7. Solfiti, 8. Soia e derivati, 9. Semi di sesamo e derivati, 10. Lupino e derivati, 11. Senape e derivati
Non si esclude il rischio di contaminazione incrociata

# FESTA DI SAN GAETANO

## BAR

**Acqua** — 0,5L € 1,00 / 1L € 1,50
Naturale, frizzante

**Lattina** — € 2,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, San Pellegrino aranciata/aranciata amara/chinò, Estathé limone/pesca, Sprite

**Vino sfuso** — bicchiere € 2,00 / 0,5L € 4,00 / 1L € 7,00
Bianco: Cascina Brughiera fermo/frizzante (1)
Rosso: Cascina Brughiera fermo (1)

**Bottiglia di vino** — € 8,50
Bianco: Pinot (1)
Rosso: Bonarda, Barbera (1)

**Bottiglia di Prosecco** — € 11,00
Montelvini Extra Dry (1)

**Caffè** — € 1,20

**Caffè decaffeinato/corretto** — € 1,50

**Amaro/Liquore** — € 2,50
Amaro del capo, Montenegro, Braulio, Vecchia Romagna, Baileys, grappa, limoncello, sambuca

1. Solfiti

# FESTA DI SAN GAETANO

## BIRRE ARTIGIANALI

**Alla spina** piccola € 3,00 media € 4,00

### Special K

Keller 4,8% - **Senza glutine**

Un complesso mix di malti e il lievito accuratamente scelto donano a questa birra le tipiche note di crosta di pane e melanoidine. Il luppolo tedesco utilizzato in aroma rinfresca la bevuta con le sue note erbacee accompagnando i caratteristici aromi di birra giovane, desiderati per questo stile. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.

**Ingredienti**: acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito.
**Luppoli**: Carahell, Carared, Caraaroma, Melanoidin.

### Dubbel Face

Belgian Dubbel 7%

Ispirata alle antiche birre belghe dal colore rosso intenso che uniscono la dolcezza del malto ai caratteristici aromi di frutta a bacca rossa e di spezie dati dal lievito. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.

**Ingredienti**: acqua, malto d'orzo, zucchero, luppoli, lievito.
**Luppoli**: Cara50, Special B, Chocolate.