

FESTA DI SAN GAETANO

ANTIPASTI

- Tagliere di formaggi** € 7,00
Taleggio, Parmigiano Reggiano, formaggella, Branzi. (2)
- Tagliere di salumi** € 7,00
Prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta nostrana, salame nostrano. (1,2,4,7,8,9,10,11)
- Tagliere misto** € 9,00
Prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta nostrana, taleggio, 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 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 Patate, sale, olio di semi di girasole.	€ 3,00
Polenta Farina di mais, acqua, sale. (1)	€ 2,00
Verdure cotte Patate, carote, fagiolini, fagioli bianchi di Spagna.	€ 3,00
Verdure crude Pomodori, radicchio, cipolle di Tropea.	€ 3,00

DOLCI

Frittelle in palline Farina 00, latte, burro, sale, zucchero, miele, uova, vaniglia, lievito, olio di semi di girasole. (1,2,4)	€ 3,00
Crostata di fragole	} € 4,00
Millefoglie	
Torta della nonna	
Tiramisù	
Profiteroles Per lista ingredienti e allergeni chiedi alla zona dolci!	

Coperto: 1€

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

Naturale, frizzante

0,5L € 1,00

1L € 1,50

Lattina

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, San Pellegrino aranciata/aranciata amara/chinò,
Estathé limone/pesca, Sprite

€ 2,00

Vino sfuso

Bianco: Cascina Brughiera fermo/frizzante

Rosso: Cascina Brughiera fermo

bicchiere € 2,00

0,5L € 3,50

1L € 6,50

Bottiglia di vino

Bianco: Pinot

Rosso: Bonarda, Barbera

€ 8,00

Bottiglia di Prosecco

Montelvini Extra Dry

€ 11,00

Caffè

€ 1,00

Caffè corretto

€ 1,20

Amaro/Liquore

Amaro del capo, Montenegro, Braulio, Vecchia Romagna, Baileys, grappa,
limoncello, sambuca

€ 2,50

FESTA DI SAN GAETANO

BIRRE ARTIGIANALI



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

Alla Ceca

Bohemian Pilsner 5%

Uno stile che fa della beverinità e dell'eleganza i suoi punti di forza. Componenti principali sono il malto pils e i luppoli nobili della Repubblica Ceca. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo,, luppoli, lievito.

Luppoli: Premiant, Saaz.



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.



In lattina € 3,50

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.

