

da Marcello

dal 1958

Cara-Alice € 12,00
Bianca con fior di latte italiano del Nuovo Caseificio Fossolese. Fuori forno: burrata del Nuovo Caseificio Fossolese, cipolle caramellate, basilico fresco, filetti di acciughe del Mar Cantabrico in olio d'oliva e speck stagionato DOP sul bordo.

Caprese e fiori € 8,50
Bianca con bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, pomodorini, origano di Favignana, fiori di zucca, basilico, aglio fresco e olio EVO.

Concetta € 9,00
Scamorza affumicata artigianalmente del Nuovo Caseificio Fossolese, patate e peperoni "Friggitelli" saltati in padella, salsiccia del Salumificio San Martino, peperoncino. Fuori dal forno: prezzemolo fresco tritato.

Jonica € 11,00
Pesto di mandorle e basilico, fior di latte italiano del Nuovo Caseificio Fossolese, pomodorini datterini gialli. Fuori dal forno: guanciale croccante a listarelle, prezzemolo fresco tritato.

Marcello € 9,00
Bianca con bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, pancetta stagionata, zucchine grigliate, Parmigiano Reggiano e olio EVO.

Marinella € 8,00
Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese. Fuori dal forno: burrata stracciata del Nuovo Caseificio Fossolese, pomodorini secchi, basilico fresco, pepe nero, origano di Favignana e olio EVO.

Norma € 8,00
Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese tirato in padella con aromi e melanzane fritte a cubetti. Fuori dal forno: ricotta di pecora stagionata, basilico fresco e olio EVO.

Patri' € 9,00
Gnocchino croccante con estruso di mais e rosmarino. Fuori dal forno: prosciutto cotto affumicato alla brace del Salumificio Negri, burrata stracciata del Nuovo Caseificio Fossolese, pesto di rucola.

Rossella € 11,50
Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese tirato in padella con aromi. Fuori dal forno: prosciutto crudo nostrano stagionato 18 mesi, pomodorini datterini gialli e rossi arrostiti, bocconcini di bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, basilico fresco e olio EVO.

Zagara € 9,00
Gnocchino con zucchine grigliate, pomodorini, nduja di Spilinga. Fuori dal forno: Burrata stracciata del Nuovo Caseificio Fossolese, basilico fresco, zest di limone e olio EVO.

Aggiunte e Varianti

Tirata	+ 25%
Aggiunta di un ingrediente	€ 1,00
Burrata del Nuovo Caseificio Fossolese	€ 2,50
Bufala del Nuovo Caseificio Fossolese	€ 2,50
Mozzarella Senza Lattosio	€ 2,00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi	€ 3,00
Speck stagionato DOP Tito Speck	€ 3,00
Prosciutto cotto affumicato alla brace	€ 3,00
Guanciale stagionato	€ 3,00
Funghi porcini	€ 1,50

Impasti disponibili a scelta

Impasto con miscela di farina tipo "0" e tipo "1" macinata a pietra

Impasto con farina integrale

Impasti disponibili con supplemento

Impasto con farina senza glutine sg (X) € 2,00
(Servita su un piatto colorato)

Dimensioni

Piccola -25% sul prezzo normale (mezza pagnotta)
Media +45% sul prezzo normale (una pagnotta e mezza)
Gigante +90% sul prezzo normale (due pagnotte)

da Marcello

dal 1958

Birre artigianali in lattina

Antikorpo (Trieste)

GROMMET 33 cl (dorata stile Keller) 4,8%	€ 5,50	SG. (X)
WAHINE 33 cl (bianca stile Blanche) 5,1%	€ 5,50	SG. (X)

Bandiga (Campogalliano)

ITALIAN PILS 44 cl (bionda stile Pils) 5,0%	€ 6,00	SG. (X)
SESSION IPA 44 cl (bionda Session IPA) 4,5%	€ 6,00	SG. (X)
IPA 44 cl (dorata stile IPA) 6,3%	€ 6,00	
BLANCHE 44 cl (bionda Blanche) 4,8%	€ 6,00	
BOCK 44 cl (ambrata stile Bock) 6,2%	€ 6,00	
KELLER 44 cl (dorata stile Keller) 4,8%	€ 6,00	
GOSE 44 cl (chiara speziata stile Gose) 4,3%	€ 6,00	

Birre artigianali in bottiglia

La Tana del Segugio (Carpi)

SESSION IPA 33 cl (bionda Session IPA) 4%	€ 5,00
---	--------

Birre alla spina

Forst Very Important Pils chiara 5,0%		
piccola 20 cl. € 3,00	media 40 cl. € 5,00	1 litro € 9,00

Forst Sixtus rossa doppio malto 6,5%		
piccola 20 cl. € 3,50	media 40 cl. € 5,50	1 litro € 10,00

Weihenstephaner Weiss 5,4%		
piccola 30 cl. € 3,50	media 50 cl. € 5,50	1 litro € 10,00

Bandiga Italian Pils 5,0% SG. (X)		
piccola 20 cl. € 4,00	media 40 cl. € 6,50	1 litro € 13,00

Bevande

Acqua Naturale 70 cl	€ 2,50
Acqua Frizzante 70 cl	€ 2,50
Coca-Cola 33 cl	€ 2,50
Coca-Cola Zero 33 cl	€ 2,50
Coca-Cola Deca 33 cl	€ 2,50
Fanta 33 cl	€ 2,50
Sprite 33 cl	€ 2,50
Chinotto 33 cl	€ 2,50
Coca-Cola Bottiglia Vetro 1 L	€ 6,00

Vino sfuso

Pignoletto cantina Coltiva di San Prospero (MO) 11,0%
da 25 cl € 3,00 da 50 cl € 5,00 da 1 litro € 9,00

Vini in bottiglia

Rossi fermi

Sangiovese di Romagna DOC, cantina Umberto Cesari di Castel S. Pietro Terme (BO) - ALC. VOL. 12,5% € 19,00

Rossi frizzanti

Rosso Frizzante Secco "La Volta", Cantina Della Volta di Bomporto (MO) - ALC. VOL. 11,5% € 18,00

Spumante Brut Rosè Lambrusco IGP, cantina Tenuta di Alijano di Scandiano (RE), ALC. VOL. 11,5% € 20,00

Bianchi fermi

Traminer aromatico BIO, cantina TerraQuilia di Guiglia (MO), ALC. VOL. 12,5% € 22,00

Bianco del Rubicone IGP BIO, cantina Valle delle Lepri, Coriano (RN) ALC. VOL. 13% € 20,00

Bianchi frizzanti

Spumante bianco Brut Spergola DOP, cantina Tenuta di Alijano di Scandiano (RE), ALC. VOL. 12% € 20,00

Dolci

Dolci fatti in casa	€ 5,00
Sorbetto	€ 3,50

Amari	€ 4,00
Amari fatti in casa	€ 5,00

Grappe	€ 4,00
--------	--------

Servizio al tavolo	€ 2,00
--------------------	--------