

# da Marcello

*dal 1958*

**Berta** € 11,50  
Passata di peperoni arrostiti nel forno a legna, cipolla di Tropea, mascarpone artigianale del Caseificio Valsamoggia. Fuori dal forno: Speck stagionato DOP Tito Speck, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e gocce di Tabasco.

**Cara-Alice** € 12,50  
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 Tito Speck sul bordo.

**Concetta** € 9,50  
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.

**Emma** € 11,50  
Bianca con Bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, cime di rapa piccanti saltate in padella, funghi freschi, salsiccia del Salumificio San Martino e Parmigiano Reggiano.

**Marcello** € 9,50  
Bianca con bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, pancetta stagionata del Salumificio Negri, zucchine grigliate, Parmigiano Reggiano e olio EVO.

**Marinella** € 8,50  
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.

**Norina** € 11,50  
Bianca con fior di latte italiano Nuovo Caseificio Fossolese, crema di noci fatta alla nostra maniera, radicchio, gorgonzola DOP. Fuori dal forno: Speck stagionato 18 mesi DOP Tito Speck e aceto balsamico di Modena invecchiato 25 anni dell'acetaia Verrini Munari.

**Rossella** € 12,00  
Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese tirato in padella con aromi. Fuori dal forno: prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi del Salumificio Negri, pomodorini datterini gialli e rossi arrostiti, bocconcini di bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, basilico fresco e olio EVO.

**Scott-Hathi** € 12,00  
Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese, Bufala e scamorza affumicata artigianalmente del Nuovo Caseificio Fossolese, funghi porcini. Fuori dal forno: prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi.

**Sophia** € 11,50  
Crema di pistacchio fatta alla nostra maniera. Fuori dal forno: Mortadella "Favola" del Salumificio Palmieri, Burrata del Nuovo Caseificio Fossolese, granello di pistacchi, basilico fresco.

**Aggiunte e Varianti**

Tirata	+ 25%
Aggiunta di un ingrediente	€ 1,50
Burrata del Nuovo Caseificio Fossolese	€ 3,00
Bufala del Nuovo Caseificio Fossolese	€ 3,00
Mozzarella Senza Lattosio	€ 2,50
Crudo di Parma stagionato 24 mesi Negri	€ 3,00
Speck stagionato DOP Tito Speck	€ 3,00
Mortadella "Favola" Salumificio Palmieri	€ 3,00
Funghi porcini	€ 2,00

**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 <small>sg. (X)</small>	€ 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%	€ 6,00	s.g. (X)
WAHINE 33 cl (bianca stile Blanche) 5,1%	€ 6,00	s.g. (X)

### Bandiga (Campogalliano)

ITALIAN PILS 44 cl (bionda stile Pils) 5,0%	€ 6,50	s.g. (X)
SESSION IPA 44 cl (bionda Session IPA) 4,5%	€ 6,50	s.g. (X)
IPA 44 cl (dorata stile IPA) 6,3%	€ 6,50	
BLANCHE 44 cl (bionda Blanche) 4,8%	€ 6,50	
BOCK 44 cl (ambrata stile Bock) 6,2%	€ 6,50	
KELLER 44 cl (dorata stile Keller) 4,8%	€ 6,50	
DOUBLE IPA 44 cl (dorata Double Ipa) 7,9%	€ 6,50	
PORTER 44 cl (scura, tostata, stile Porter) 5,2%	€ 6,50	

## Birre alla spina

Forst Very Important Pils chiara 5,0%  
piccola 20 cl. € 3,00    media 40 cl. € 5,50    1 litro € 9,50

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

Weihenstephaner Weiss 5,4%  
piccola 30 cl. € 3,50    media 50 cl. € 6,00    1 litro € 10,50

Bandiga Italian Pils 5,0% s.g. (X)  
piccola 20 cl. € 4,00    media 40 cl. € 7,00    1 litro € 13,50

## 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

"VIP" Ravenna Famoso IGT 2024, cantina La Sabbiona, Faenza (RA) ALC. VOL. 12,5%    € 20,00

### Bianchi frizzanti

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

## Dolci

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

## Amari

Amari fatti in casa    € 5,00

## Grappe

Grappe    € 4,00  
Servizio al tavolo    € 2,00