

da Marcello

dal 1958

Boscaiola

€ 8,50

Bianca con fior di latte italiano del Nuovo Caseificio Fossolese, funghi freschi, gorgonzola DOP, origano di Favignana, peperoncino, aglio fresco e olio EVO. (Allergeni: 7)

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 alici e speck stagionato DOP Tito Speck sul bordo. (Allergeni: 4, 7)

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. (Allergeni: 7)

Jonica

€ 11,50

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. (Allergeni 7,8)

Marcello

€ 9,50

Bianca con bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, pancetta stagionata del Salumificio Negri, zucchine grigliate, Parmigiano Reggiano e olio EVO. (Allergeni: 7)

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. (Allergeni: 7)

Rossella

€ 12,00

Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese tirata 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. (Allergeni: 7)

Serafina

€ 11,00

Bianca con bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, aglio fresco, basilico, origano di Favignana, carciofi trifolati, pancetta arrotolata piccante del Salumificio Negri. (Allergeni: 7)

Sophia

€ 11,50

Crema di pistacchio fatta alla nostra maniera. Fuori dal forno: Mortadella "Favola" del Salumificio Palmieri, Burrata del Nuovo Caseificio Fossolese, granella di pistacchi, basilico fresco. (Allergeni: 7, 8)

Violina

€ 12,50

Crema di zucca "violina" di nostra produzione, fior di latte italiano del Nuovo Caseificio Fossolese, gorgonzola DOP. Fuori dal forno: Culatta stagionata del Salumificio San Martino, amaretti sbriciolati, pepe nero. (Allergeni: 7, 8)

Zagara

€ 10,50

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. (Allergeni: 7)

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
Guanciale croccante a listarelle	€ 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  € 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

Bandiga (Campogalliano - MO)

ITALIAN PILS 44 cl (Pils) 5,0%	s.g. (X) € 7,00
SESSION IPA 44 cl (Session IPA) 4,5%	s.g. (X) € 7,00
IPA 44 cl (IPA) 6,3%	€ 7,00
BLANCHE 44 cl (Blanche) 4,8%	€ 7,00
BOCK 44 cl (Bock) 6,2%	€ 7,00
KELLER 44 cl (Keller) 4,8%	€ 7,00
STOUT 44 cl (Stout) 5,5%	€ 7,00
RAUCHBIER 44 cl (Rauch) 5,3%	€ 7,00
WEST COAST PILS 44 cl (Pils) 5,0%	€ 7,00

Claterna (Castel San Pietro Terme - BO)

TRIPEL 33 cl (Tripel) 8,0%	€ 5,50
----------------------------	--------

Liquida (Ostellato - FE)

PANDA 33 cl (America Ipa) 5,0%	s.g. (X) € 6,00
HELLSMOKE 33 cl (Helles Rauch) 5,5%	€ 6,00
FAMOUS LAST HOP 33cl (DDH IPA) 6,4%	€ 6,00
OREGON 33cl (West Coast) 6,2%	€ 6,00

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	

Allergeni:

1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Solfiti
13.Lupini 14.Molluschi

**In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere
utilizzato un prodotto congelato.

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

Lambrusco dell'Emilia IGP "Macchiabaffo" cantina Aljano di Scandiano (RE) - ALC.VOL. 11,5%	€ 16,00
---	---------

Lambrusco Rosè dell'Emilia IGP, cantina Fangareggi di Correggio (RE) - ALC.VOL. 11,5%	€ 16,00
--	---------

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 Aljano di Scandiano (RE) - ALC. VOL. 12%	€ 20,00
--	---------

Dolci

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

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

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