



Componi il tuo menu

Ristorante

LA  **GRIGLIATA**

Qualità e Tradizione dal 1951



Chiarimenti:

Ogni Menù è compreso di:

Coperto, acqua, caffè e

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

a scelta tra bianco o rosso,

fermo o frizzante

La modifica dei menù potrebbe comportare una variazione del prezzo.

Diponibili opzioni veg e per celiaci

Validità e conferma:

Per permettere ai nostri chef di darvi il prodotto e servizio migliore la **conferma di questi menù deve avvenire entro 20 giorni dalla data del banchetto.**

La **conferma** del banchetto avviene dopo il versamento di una **caparra del 20% del totale o in ogni caso per un importo non inferiore a € 100,00.**



ESSENZIALE

Primo

BUCATINO FLAMBÈ

Bucatino mantecato e flambato nel Cuore di una mezza forma di Parmigiano Reggiano DOP 27 mesi la ricetta che custodisce l'anima e la storia del nostro locale.

Secondo

Affettato misto con crescentine e tigelle, pesto modenese e giardiniera e formaggi misti

€ 25,00
a persona



TRADIZIONE

Primo

Maccheroncini artigianali al torchio con ragù di guanciaie e scalogno dolce

Secondo

Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, crema di senape e fondo ristretto

Contorno

Selezione di misticanza croccante, dal gusto vivace e naturale

€ 32,00
a persona



SPECIALE

Primi

Gnocchetti di patate con pomodorini saldati in padella, pesto di rucola e mandorle tostate

Strozzapreti freschi al ragù bianco con funghi porcini

Secondi

Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, crema di senape e fondo ristretto

Guancia di maiale brasata a bassa temperatura, morbida e succulenta

Contorni

Patate al forno, un classico fatto in casa con patate rosse di montagna

Selezione di misticanza croccante, dal gusto vivace e naturale

€ 36,00

a persona



RICCO

Antipasto

Tortino soffice e dorato di Parmigiano Reggiano stagionato, accompagnato da spinaci saltati teneri e fragranti, mandorle croccanti e dolci chicchi di uva sultanina

Primo

BUCATINO FLAMBÈ

Bucatino mantecato e flambato nel Cuore di una mezza forma di Parmigiano Reggiano DOP 27 mesi la ricetta che custodisce l'anima e la storia del nostro locale.

Secondo

Vitello in medaglione con riduzione di Aceto Balsamico

Contorno

Caponata di verdure, un'esplosione vivace di colori, sapori e contrasti armoniosi

€ 40,00

a persona



GUSTOSO

Antipasto

Salumi delle nostre terre e formaggio morbido con crescentine e tigelle fatte in casa

Primi

BUCATINO FLAMBÈ

Bucatino mantecato e flambato nel Cuore di una mezza forma di Parmigiano Reggiano DOP 27 mesi la ricetta che custodisce l'anima e la storia del nostro locale.

Tortellone delicato di ricotta e saporiti funghi porcini

Secondi

Grigliata mista di maiale

Salsiccia saporita, coppone succoso, costoline dal gusto deciso e pancetta fragrante:
un trionfo di aromi e tradizione

Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, crema di senape e fondo ristretto

Contorni

Purè di patate all'olio d'oliva

Caponata di verdure, un'esplosione vivace di colori, sapori e contrasti armoniosi

€ 46,00
a persona



**VUOI CAMBIARE UN PIATTO DEL MENU?
ECCO LE ALTERNATIVE!**

Antipasti

Crostini misti

Piccolo tagliere di affettati misti con crescentine e tigelle

Primi

La tradizionale

Gramigna salsiccia

Tagliatelle Verdi (ortica o spinaci in base alla stagione)
con scalogno, crudo e pomodorini

Tagliatelle al ragù

Tortellini in brodo (*con sovrapprezzo)

Lasagne verdi della tradizione (al forno)

La nostra Specialità

Bucatini Flambè

La pasta ripiena

Tortellone di ricotta con porcini

Crespelle con trevigiano, besciamella e provola
affumicata (al forno)

Caramelle ai funghi porcini

Balanzone verde in crema di brie e mandorle

Risotto ai funghi porcini

In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere usato prodotto congelato



Secondi

Il Manzo

Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino

Il Maiale

Grigliata mista di maiale
(con salsiccia, pancetta, coppone e costoline)

Filettini di maiale al pepe rosa

L'ovino

Grigliata mista di ovino
(con Castrato, Agnello e Arrostiticini)

Contorni

Patate al forno

Patate fritte

Cicoria ripassata Aglio olio (e peperoncino su richiesta)

Verdure alla griglia

Misticanza fresca



BAMBINI

Primo a scelta tra

Tagliatelle al ragù

Tortellini in brodo o panna (con sovrapprezzo)

Gramigna alla salsiccia

Penne Pomodoro o ragù

Secondo con contorno

a scelta tra

Hamburger di manzo e patate fritte o insalata

Cotoletta di pollo e patate fritte o insalata

Paillard di maiale e patate fritte o insalata

Petto di pollo alla griglia e patate fritte o insalata

Ogni Menù BIMBI è compreso di :

Coperto, acqua

**La modifica dei menù potrebbe comportare una
variazione del prezzo.**

€ 15,00

a persona

In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere usato prodotto congelato