

a Casa mia



ANTIPÀST

tutta la nostra frutta, verdura, formaggi e salumi sono di produttori locali per valorizzare la nostra terra

Antipasto di terra

prosciutto crudo di Parma, mortadella IGP Bologna, salame romagnolo, Parmigiano Reggiano, formaggio margherita e 3 tigelle (per 2 persone con 6 tigelle) [1-7]

8 (14)

Carpaccio di manzo

con rucola e grana [7]

12

Carpaccio di tonno e pesce spada

affumicati con finocchio ed arancia pelata a vivo

12

IL PASS CNA PÒZZA BRISA

tartare di pesce fresco e certificato, condito con olio E.V.O. ed un pizzico di sale e pepe [4]

Tonno

fresco su un letto di mele con zeiste e succo di lime [6]

17

l'Inconsueta

raccontato dal personale di sala

20

Salmone

fresco con crema al latte di mandorle aromatizzata all'erba cipollina, olio al prezzemolo, salsa teriyaki e mandorle tostate

[5-6-7]

17

Fish burger

tartare di salmone all'interno di un panino al carbone vegetale, foglia di insalata, fetta di pomodoro e salsa rosa [1-

7-10]

18

CHEREN CRUD

tartare da 150 gr di carne di prima scelta tagliata al coltello con acciughe, capperi, salsa Worcester, senape, olio E.V.O. ed un pizzico di sale e pepe [1-4-10]

Classica

l'originale

15

a Casa mia

classica con pomodorini confit, salsa verde, crostini di pane e burrata [1-7]

18

Agrumi

con zeiste di arancia e scorza di lime, menta fresca

15

Tartare burger

classica di manzo all'interno di un panino al sesamo, foglia di insalata, fetta di pomodoro, provola affumicata e maionese [1-7]

16

Piccante

con pomodori secchi, peperoncino fresco, tabasco

15

Arlecchino

con pomodori secchi ed una julienne di peperone

crudo

15

LE CÓT

non solo crudo, anche le nostre offerte calde sono tutte fatte da noi

Manzo criminale

200 gr di girello di manzo cotto al tavolo su mattonella di sale di Cervia

16

Pasta al forno

pasta al forno tipica bolognese [1-7]

10

Parmigiana di tonno

tonno affumicato dentro fette di melanzane fresche, cotte in forno con scamorza affumicata fusa e grana grattugiato [4-7]

10

Secondo della Casa

raccontato dal personale di sala

16

L'ERBA

solo prodotti della terra emiliano romagnola

Vegetariana

Parmigiano Reggiano, melanzane aromatizzate al basilico cotte al forno e passata di pomodoro [7]

9

Vegana

zucchine aromatizzate alla menta, finocchio, mela, pomodori ciliegini, peperone e salsa verde [1]

10

Caesar salad

petto di pollo alla piastra, Parmigiano Reggiano, insalata iceberg, crostini di pane, salsa caesar, olio, sale e limone

[1-4-7]

9

DAL ÓRT

Patate al forno

al rosmarino

4

Contorno della casa

patate al forno con scamorza affumicata fusa [7]

5

Verdure al forno

pomodoro, melanzane, radicchio, belga e zucchine

5

Pinzimonio

carota, sedano, finocchio e ravanello

5

ET FINE'

tutto di nostra produzione

Tiramisù

Savoiardi imbevuti nel caffè, mascarpone e spolverata di cacao [1-7]

6

Tenerina e mascarpone

torta al cioccolato di origine Ferrarese con mascarpone [7]

6

Cheesecake

al caramello salato o frutti di bosco [1-7]

6

Mascarpone

con scaglie di cioccolato fondente [7]

5

Zibibbo con cantucci

Vinsanto liquoroso con biscotti alle mandorle [1-5-7]

7

a Casa mia

• BISTROT •

VINI BIANCHI

Pinot bianco fermo
Emilia-Romagna (tenuta Coccapanè)
14

Pignoletto frizzante
Emilia-Romagna (cantina Merlotta)
15

Chardonnay
Emilia-Romagna (cantina Merlotta)
17

Rosè
Emilia-Romagna (cantina Merlotta)
21

Albana secco
Emilia-Romagna (cantina Merlotta)
19

Spumante brut
Emilia-Romagna (cantina Merlotta)
22

**Prosecco Valdobbiadene
extra-dry**
Veneto
21

Pinot grigio
Trentino Alto-Adige
21

Gewürztraminer
Trentino Alto-Adige
24

Müller-Thurgau
Trentino Alto-Adige
23

Falanghina
Campania
18

VINI ROSSI

Sangiovese Superiore
Emilia-Romagna (cantina Merlotta)
15

Otello Oro
Emilia-Romagna (cantina Ceci)
19

Pinot nero
Trentino Alto-Adige
26

Lacrima di morro d'alba
Marche
16

Aglianico
Campania
17

Chianti
Toscana
18

Montepulciano
Abruzzo
16

Primitivo
Puglia
18

Calici
5

BIRRE ARTIGIANALI

tutte a 6

Latte più
Blanche 0,33cl

Spaceman
IPA 0,33cl

Vergott
White IPA 0,33cl

Santi e madonne
Neipa 0,33cl

Falesia
Rossa 0,33cl

Pils
Pils 0,5cl

Weiss
Weiss 0,5cl

**Manifattura
birra Bologna**
Doppio malto 0,3cl

COCKTAIL

Americano
Campari, vermouth rosso, soda
7

Negroni
Gin, campari, vermouth rosso
7

Moscow mule
Vodka, lime, ginger beer
7

Gin Fizz
Gin, limone, zucchero, soda
7

John collins
Gin, limone, zucchero, soda,
angostura
7

Long island ice tea
Vodka, gin, rum, triple sec, limone,
zucchero, cola
7

Mojito
Rum, lime, zucchero, menta, soda
7

Black mojito
Rum, liquore alla liquirizia, lime,
zucchero, menta, soda
7

Gin basil smash
Gin, basilico, limone, zucchero
7

**Spritz
veneziano/campari**
Aperol/campari, prosecco
5

Analcolici
5

GIN

Engine 12	Bombay 8
Etsu 10	Plymouth 8
Hendrix 11	Gun powder 10
Monkey 13	

RUM

Cihuatan Rum agricolo 15
Appleton 15
Don papa 8
Zacapa 11
Matusalem 9

WHISKY

Lagavulin 16 14
Laphroaig 8
Berry bros sherry 8

GRAPPE

Gran grappino barricata 5
Grappa Gewürztraminer morbida 5
Milla grappa liquorosa alla camomilla 5

BAR

Acqua 0,75 naturale, gasata 1,5
Acqua 0,5 naturale, gasata 1
Bibita Coca-cola, coca-cola 0 2,5
Caffè Espresso bolognese 1,2

Digestivi pistacchino, liquirizia, limoncello, bananino 3
Amari del capo, montenegro, averna, vecchia romagna 4
Ginseng piccolo (grande) 1,3 (1,5)
Decaffeinato 1,3
Caffè corretto 1,8

Coperto 1

le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la Clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazioni tramite abbattitore.