

Menù
Inverno
2014



www.trattoriatubino.com

Tel. 051 811484

*“ Trotta, trotta bimbalotta
un furmai e 'na ricotta
un parol ed taiadel
da impinir al mi budel ”*

I nostri fornitori di qualità

Il pane, le meringhette e i grissini

Forno pasticceria Palladino - San Pietro in Casale (Bo)

I salumi

Pasquini e Brusiani, di Ennio Pasquini – Bologna

Az. Agr. Fausto Zavoli - Saludecio (Rm)

I formaggi

I formaggi di Franco Parola - Saluzzo (Cn)

La Carne di Manzo Romagnolo

Az. Agricola Fausto Zavoli - Saludecio (Rm)

L'olio

Az Agricola Fausto Zavoli - Saludecio (Rm)

Oleificio Gallio - Monti Iblei (Rg)

Frantoio di Santa Tea – Reggello (Fi)

Uova biologiche

Bio Coop

Il Sale

Saline di Cervia

L'Aceto

Acetaia Fiorini - Modena

Il Pepe

Selezione Gerard Vives

La Pasta di semola

“Libera” dalle terre liberate dalla mafia

Le verdure Km 0

Azienda Agricola Billi Pierluigi – S. Pietro in Casale (Bo)

I Menù

Cooperativa sociale Campi d'Arte - S. Pietro in Casale (Bo)

Coperto

€ 2

Antipasti e insalate

Crescentine con salumi nostrani € 10

Lumache al burro, alle creme di stagione € 10

*Sformato di funghi porcini
su crema di ricotta* € 10

*Crostini di polenta arrostita con fonduta di formaggio
d'alpeggio e coppa di Mora Romagnola* € 10

*Insalata tiepida di cavolo cappuccio,
mele e gamberi* € 10

Primi piatti

<i>Tortellini in brodo di cappone</i>	€ 12
<i>Zuppa del giorno</i>	€ 10
<i>Tagliatelle verdi con ragù alla bolognese</i>	€ 10
<i>Tortelli di zucca con sugo di pancetta di Mora Romagnola</i>	€ 11
<i>Caserecce di “Libera” ai broccoli e cernia</i>	€ 10
<i>Crespelle di farina di riso all’arancia con crescenza e spinaci</i>	€ 11
<i>Gnocchi di patate al pesto di radicchio rosso e baccalà</i>	€ 10

Secondi piatti

<i>Fantasia di formaggi con miele e marmellate</i>	€ 15
<i>Crocchette di baccalà su crema di patate e bietola</i>	€ 15
<i>Filetto di manzo battuto a coltello, alla tartara, con crostini e burro</i>	€ 16
<i>Cotechino di Mora Romagnola con salsa al gorgonzola</i>	€ 14
<i>Petto d'anatra allo zenzero e agrumi</i>	€ 14
<i>Spezzato di Manzo Romagnolo con verza e patate</i>	€ 14
<i>Rane fritte</i>	€ 13

Secondi piatti sulla pietra ollare

Salsiccia di Mora Romagnola € 10

Misto di Mora Romagnola € 15

Filetto di manzo € 15

Contorni

Insalata mista € 5

Fritto salato € 5

Fritto dolce € 5

Fritto dolce e salato € 8

Patatine fritte € 4

Dessert

<i>Cupoletta di semifreddo al torrone affogata al caffè</i>	<i>€ 6</i>
<i>Castagnaccio con crema di zabaglione</i>	<i>€ 6</i>
<i>Bicchiere di crema al cioccolato bianco con biscotti</i>	<i>€ 6</i>
<i>Gelato di crema all'aceto balsamico</i>	<i>€ 6</i>

Annotazioni

Cottura sulla pietra ollare

La pietra ollare, estratta dalle cave della Val Malenco, consente una cottura dolce dei cibi, che conservano, così, morbidezza e sapore naturale.

Presidi Slow Food

I Presidi sono progetti Slow-Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

www.presidislowlowfood.it

Il Tubino aderisce all'alleanza cuochi e presidi

- I piatti possono essere preparati con pasta, carne, verdure e pesci congelati -