

Accanto ai piatti trovate l'anno nel quale li abbiamo proposti per la prima volta o nel quale li abbiamo modificati rispetto a versioni precedenti. Tutti, anche i più nuovi, fanno sempre riferimento a materie prime, piatti, preparazioni e tradizioni locali. I piatti senza l'annata indicata sono quelli classici, senza età.

GLI ANTIPASTI

- 2002 CALZAGATTI** ARROSTITI**
CON UN VELO DI LARDO E FRICANDO' DI STAGIONE 11
- 2001 TIGELLE CON GELATO DI PARMIGIANO**
ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE AFFINATO 11
- 2004 PATE' DI FEGATINI**
CON CAMELLA" DI PIGNOLETTO PASSITO
E CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE 12
- 2007 BATTUTA AL COLTELLO DI BIANCA MODENESE**
CON TARTUFO SORZONE, SCALOGNO,
OLIO EXTRAVERGINE DI ROMAGNA 17
- 2016 "GIARDINIERA" DI VERDURE,**
LINGUA, GUANCIA, COTECHINO E SALVIA 12
- 2018 TESTINA DI MAIALE A COTOLETTA CON MAIONESE,**
INSALATA DI PREZZEMOLO E CAPPERI 12
- 2015 ZUPPA DI BOSCO E SOTTOBOSCO:**
CASTAGNE, FUNGHI E TUBERI 14
- MISTO SALUMI DI MORA BRADA CON SOTTOLIO E TIGELLE 14**
- "IL" PROSCIUTTO CRUDO DI MORA BRADA DI MONTAGNA**
48 MESI "CA' LUMACO" 18
- ** I CALZAGATTI SONO UNA ANTICA PREPARAZIONE A BASE DI**
FARINA DI MAIS, COTTA IN ACQUA, FAGIOLI, POMODORO E
ROSMARINO, POI ARROSTITA AL FORNO IN PICCOLI PEZZETTI

I PRIMI

- TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA VECCHIA 17**
- LE NOSTRE TAGLIATELLE AL RAGU'**
DA INGREDIENTI 100% BOLOGNESI 16
- 2012 TORTELLI RIPIENI DI PARMIGIANO REGGIANO**
CON PROSCIUTTO DI MORA COTTO NEL FORNO A LEGNA 17
- 2018 RAVIOLI DI FRIGGIONE**
CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI DI BIANCA MODENESE 16
- 2016 LASAGNE AI FUNGHI GALLETTI,**
PATATE E RICOTTA DI BIANCA MODENESE 20
- 2009 CAMELLE DI ZUCCA**
CON CONDIMENTO BALSAMICO AMERIGO 18
- 2023 RISOTTO CARNAROLI DEL DELTA DEL PO**
AL COLOMBACCIO 20
- 1989 GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO SCORZONE 23**

I SECONDI

- 1997 GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL BARBERA**
CON PURE' E PICCOLO FRITTO DI CIPOLLA ROSSA 18
- 2003 CAPOCOLLO DI MAIALE BRADO DI RAZZA MORA ARROSTO,**
FEGATINO ALL'ALLORO, LINGOTTO DI VERZA E MELA SENAPATA 19
- 1988 CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI**
MODENA, PATATE SCHIACCIATE ED INSALATA RUSTICA 19
- 2012 BACCALA' ALLA BOLOGNESE IN BIANCO DELL'ARTUSI,**
QUELLO MANTECATO E LA MAIONESE DI PATATE 19
- 2022 CONTROFILETTO DI BOVINO LOCALE GRIGLIATO**
E RADICCHI SFUMATI COL SUCCO DI MELOGRANO 21
- 2017 TAGLIO DI COSCIA DI DAINO DELL'APPENNINO**
LEGGERMENTE AFFUMICATO CON LEGNO DI CILIEGIO E PERO,
CON VEGETALI, ERBE E FRUTTI 24
- LA CACCIA DI PENNA*** DI OGGI:**
DI GIORNO IN GIORNO VI COMUNICHEREMO IL PIATTO
PROPOSTO IN BASE ALLA SELVAGGINA DISPONIBILE 24

***** IN STAGIONE AMIAMO PROPORRE SELVAGGINA PER SALUBRITA'
E GRANDE QUALITA' DELLE CARNI; PRESTIAMO MOLTA CURA NELLA
PEPARAZIONE MA, NONOSTANTE I CONTROLLI, QUALCHE PALLINO
TALVOLTA RIMANE. VI RACCOMANDIAMO UN PO' DI ATTENZIONE**

I FORMAGGI

- Consigliamo di degustare i formaggi al naturale ma, se lo desiderate, possono venire accompagnati da confetture e miele della dispensa. I formaggi sono solo della zona e li serviamo con pane integrale ai fichi e mandorle.
- I DUE PARMIGIANI DI MONTAGNA DI ROSOLA DI ZOCCA**
24 MESI CLASSICO E 32 MESI DI BIANCA MODENESE 8
- IL FORMAGGIO DI PECORA DELLA VALLE DEL SAMOGGIA E**
QUELLO MATURATO IN FOSSA A SOGLIANO 8
- I FORMAGGI DI MUCCA DI ROSOLA E FORCA DI**
CHIESANUOVA 10
- I FORMAGGI DI CAPRA DI MARCO FELTRIN -PIANI DI SAVIGNO 10**
- PIATTO COMPLETO DI DEGUSTAZIONE DI TUTTE LE**
TIPOLOGIE DI FORMAGGIO 16

I DOLCI

- ZUPPA INGLESE 9**
- SPUMA DI RICOTTA CON LA SABA 9**
- FIORDILATTE BOLOGNESE CON SPUMA DI AMARETTO 9**
- ROTOLO AI FORMAGGI FRESCHI DI MUCCA E CAPRA CON**
SALSA AI MIRTILLI DELL'ABETONE 9
- CREMOSO AL CIOCCOLATO INDONESIA 76%,**
ZABAJONE E CIALDE CROCCANTI 9
- MASCARPONE VALSAMOGGIA, CREMA DOLCE D'UOVO,**
NOCCIOLE TOSTATE A FUOCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO 9
- LA NOSTRA BISCOTTERIA CON LA MALVASIA IL MONTICINO 9**
- GELATO DI CREMA "D'ALTRI TEMPI" 7**
- GELATO DI LATTE E PANNA ALL'ACETO BALSAMICO**
TRADIZIONALE DI MODENA 9
- SORBETTO DEL GIORNO 7**

PER FAVORE VI INVITIAMO A RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

TARTUFO BIANCO NATURALE - STAGIONE 2023/2024

Il punto della situazione, la nostra idea ed i piatti,
con i prezzi cambiano ogni giorno, li troverete sul tavolo, nel foglio a parte

Se volete conoscere tutti gli ingredienti dei piatti e la provenienza delle nostre materie prime, non esitate a chiedercelo; non scriviamo tutto in menu per evitare descrizioni troppo lunghe. Lavoriamo solamente materie prime fresche; quando necessita, per una migliore conservazione delle proprietà organolettiche originarie di alcune nostre preparazioni e mai per allungarne la stagionalità, ricorriamo all'abbattimento rapido della temperatura.

Le nostre preparazioni vengono svolte all'interno di un'unica cucina, pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non contengono allergeni nella ricetta. **Tutti i piatti possono quindi presentare tracce di cereali contenenti glutine, arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.**

Per maggiori informazioni chiedete al nostro personale di servizio.

Acqua potabile trattata, naturale o frizzante, in caraffa € 2 Coperto, piccola entrata, pane, tigelle, predessert ed altro... € 0



LOCALE DI FAMIGLIA DA TRE GENERAZIONI

LA NOSTRA IDEA DI CUCINA È IL FRUTTO DELL'ESPERIENZA DI QUASI NOVANT'ANNI DI LAVORO DELLA NOSTRA FAMIGLIA. BASE FONDAMENTALE DELLA NOSTRA PROPOSTA, DA SEMPRE, LA RICERCA DELLA MASSIMA QUALITÀ NELLA MATERIA PRIMA STAGIONALE LOCALE E L'UTILIZZO DI ESSA NEI PIATTI DELLA TRADIZIONE PIÙ RIGOROSA. NEL CORSO DEGLI ANNI ABBIAMO SVILUPPATO PIATTI PIÙ INNOVATIVI, QUASI SEMPRE SEMPLICI, TALVOLTA COMPOSTI DA SOLI DUE O TRE INGREDIENTI, DOVE POTRETE COGLIERE QUEL SOTTILE EQUILIBRIO, TRA RUSTICITÀ ED ELEGANZA, CHE È L'ANIMA STESSA DELLA CAMPAGNA; PUNTO DI PARTENZA E VERA ESSENZA DELLE NOSTRE RADICI CULTURALI E GASTRONOMICHE. CUCINIAMO CERCANDO DI RISPETTARE I SAPORI ED IL GUSTO NATURALE DELLE MATERIE PRIME, DA RISCOPRIRE O REINVENTARE, IN NUOVE "VECCHIE RICETTE".

UTILIZZANDO FARINE LOCALI PREPARIAMO IN MODO NATURALE IL PANE CHE ASSAGGERETE DURANTE IL VOSTRO PASTO

IL PANE CONTADINO - FARINA "1" DA GRANO BOLOGNA DELLE FATTORIE VALLONA, ACQUA, LIEVITO MADRE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE.

LE "TIGELLE" - FARINA SEMINTEGRALILE DEL MULINO DEL DOTTORRE, FARINA "2" DEL MULINO DEL DOTTORRE, LATTE, BURRO, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

Seguici sui social - [amerigo1934](#) - FB - IG - YT

Tel. 051 6708326

www.amerigo1934.it - info@amerigo1934.it

QUESTO MENU È "USA E PRENDI", POTETE PORTARLO A CASA CON VOI. È STAMPATO SU UNA CARTA COMPOSTA AL 100% DA FIBRE DI RICICLO

HANNO CONTRIBUITO: I FONDATORI, AMERIGO ED AGNESE. LA MEMORIA STORICA DI MIA MADRE GIULIANA E MIA ZIA MARISA. POI TUTTO IL GRUPPO FORMATO DA MARINA MALAVASI, GIACOMO ORLANDI, ROBERTO DRAGHETTI, MARIA MARINI, CLAUDIA FORNI, ROBERTA GALLETTI, ALESSIO MATTEI, LORENZO TONDI, SATORU ONO, YUTA HIDAKA, LUCA LECCADITO, MICHELE MAZZACURATI.

GRAZIE A TUTTI.



MENU DEGUSTAZIONE DALLE TAVOLE CONTADINE E PADRONALI, I PIATTI ED I SAPORI DEI COLLI BOLOGNESI

CHI SIAMO? Siamo un piccolo gruppo di 19 Trattorie, sparse un po' in tutta l'Italia, premiate dal tempo, dalla storia e dalla clientela. La Trattoria Tradizionale è luogo di cultura e salvaguardia del proprio territorio: lavoriamo e valorizziamo i prodotti locali, gli usi e i costumi delle tante piccole "Patrie" che fanno grande l'Italia a tavola. In tutti i nostri locali trovate un menu dedicato al gruppo che comprende i piatti che più caratterizzano la zona in cui si trova la Trattoria accompagnati dai vini dei diversi territori.

UN ANTIPASTO A SCELTA TRA:

- CALZAGATTI ARROSTITI CON UN VELO DI LARDO E FRICANDO' DI STAGIONE
- TIGELLE CON GELATO DI PARMIGIANO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE AFFINATO
- "GIARDINIERA" DI VERDURE, LINGUA, GUANCIA, COTECHINO E SALVIA

UN PRIMO A SCELTA TRA:

- TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA VECCHIA
- LE NOSTRE TAGLIATELLE AL RAGU': INGREDIENTI 100% BOLOGNESI
- RAVIOLI DI FRIGGIONE CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI DI BIANCA MODENESE

UN SECONDO A SCELTA TRA:

- GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL BARBERA CON PURE' E PICCOLO FRITTO DI CIPOLLA ROSSA
- CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA, PATATE SCHIACCIATE ED INSALATA RUSTICA
- BACCALA' ALLA BOLOGNESE IN BIANCO DELL'ARTUSI, QUELLO MANTECATO E LA MAIONESE DI PATATE

COMPONETE IL MENU PREFERITO A **QUATTRO PORTATE** SCEGLIENDO TRA I PIATTI SOPRA INDICATI. UN ANTIPASTO, UN PRIMO, UN SECONDO E **UN DOLCE DALLA CARTA** A FINE PASTO IL COSTO SARA' DI **50 EURO** A PERSONA.

SE VOLETE ACCOMPAGNARE IL MENU CON UNA BOTTIGLIA DI VINO DEI COLLI BOLOGNESI, SCELTA ASSIEME TRA QUELLE CHE VI SUGGERIREMO, IL COSTO SARA' DI **57 EURO** A PERSONA

L'OFFERTA COL VINO IN ACCOMPAGNAMENTO È PER TUTTO IL TAVOLO. 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE

MENU DEGUSTAZIONE STAGIONALE

SCOPERTA E NATURA

SUI SENTIERI DI CAMPAGNA ALLA RICERCA DEI SAPORI DI STAGIONE

ZUPPA DI BOSCO E SOTTOBOSCO:
CASTAGNE, FUNGHI E TUBERI

GNOCCHI DI PATATE
AL TARTUFO SCORZONE

LASAGNE AI FUNGHI GALLETTI,
PATATE E RICOTTA DI BIANCA MODENESE

GERMANO REALE IN TRE COTTURE
CON VARIAZIONI DI ZUCCA E CASTAGNE

UN DOLCE A SCELTA DALLA CARTA DI FINE PASTO

IL COSTO DEL MENU È DI **67 EURO**
SE NON VOLETE IL DOLCE IL COSTO DEL MENU È DI **62 EURO**
PREZZO A PERSONA ESCLUSE BEVANDE

POSSIAMO ACCOMPAGNARE IL VOSTRO MENU CON TRE CALICI SCELTI TRA I MIGLIORI VINI DEI COLLI BOLOGNESI
15 EURO A PERSONA

Vi piace il menu degustazione SCOPERTA E NATURA, ma volete inserire un piatto al bianco, possiamo sostituire gli gnocchi con i passatelli al tartufo bianco, il costo di tale menu lo troverete sul tavolo nel foglio dedicato al tartufo bianco.