

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 MARZUOLO, SCALOGNO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI ROMAGNA 19

2016 "GIARDINIERA" DI VERDURE,  
LINGUA, GUANCIA, COTECHINO E SALVIA 12

2018 TESTINA DI MAIALE A COTOLETTA CON MAIONESE,  
INSALATA DI PREZZEMOLO E CAPPERI 13

2023 ZUPPA DI CECI, POLPETTE DI BACCALA'  
E OLIO ALLE ERBE AROMATICHE 12

MISTO SALUMI DI MORA BRADA CON SOTTOLIO E TIGELLE 14

"IL" PROSCIUTTO CRUDO DI MORA BRADA DI MONTAGNA  
48 MESI DI STAGIONATURA "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

2007 LASAGNE AL RAGU' BIANCO  
E TARTUFO NERO PREGIATO 32

2020 CAMELLE DI ZUCCA  
AL RAGU' DI SELVAGGINA 18

2018 RISOTTO CARNAROLI CON TRE CONSISTENZE  
DI SEDANO RAPA E NOCCIOLE TOSTATE 16

1989 GNOCCHI DI PATATE AI DUE TARTUFI:  
MARZUOLO E NERO SCORZONE 28

PER FAVORE VI INVITIAMO A RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

## 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

2023 CONTROFILETTO DI BOVINO LOCALE GRIGLIATO,  
CARDI AL LATTE E TARTUFO NERO PREGIATO 30

2017 TAGLIO DI COSCIA DI DAINO DELL'APPENNINO  
LEGGGERMENTE AFFUMICATO CON LEGNO DI CILIEGIO E PERO,  
CON VEGETALI, ERBE E FRUTTI 24

LA CACCIA\*\*\* DI OGGI:  
DI GIORNO IN GIORNO VI COMUNICHEREMO IL PIATTO  
PROPOSTO IN BASE ALLA SELVAGGINA DISPONIBILE 25

2024 UOVO "AMERIGO" AI DUE TARTUFI:  
MARZUOLO E NERO PREGIATO 28

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

## I FORMAGGI

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 I 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

TRE MELE, TRE CONSISTENZE  
CON GELATO AL PANONE BOLOGNESE 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

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.



**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 CECI, POLPETTE DI BACCALA' E OLIO ALLE ERBE AROMATICHE

GNOCCHI DI PATATE AI DUE TARTUFI: MARZUOLO E NERO SCORZONE

CARAMELLE DI ZUCCA AL RAGU' DI SELVAGGINA

TAGLIO DI COSCIA DI DAINO DELL'APPENNINO LEGGERMENTE AFFUMICATO CON LEGNO DI CILIEGIO E PERO, CON VEGETALI, ERBE E FRUTTI

UN DOLCE A SCELTA DALLA CARTA DI FINE PASTO

IL COSTO DEL MENU È DI **65 EURO**  
SE NON VOLETE IL DOLCE IL COSTO DEL MENU È DI **60 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**

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

Tel. 051 6708326

[www.amerigo1934.it](http://www.amerigo1934.it) - [info@amerigo1934.it](mailto: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, NARI HALBERT NIR, LUCA LECCADITO, MICHELE MAZZACURATI, LUIGI MARIA MARTUCCI E ROBERTO LALLONI GRAZIE A TUTTI.