

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 PINOLETTO 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

2021 TORTA SEMINTEGRALE DI RICOTTA, SPUGNOLE ERBE E FOGLIE SPONTANEE 13

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**

MENU DI DEGUSTAZIONE STAGIONALE

SCOPERTA E NATURA

SUI SENTIERI DI CAMPAGNA ALLA RICERCA DEI SAPORI DI STAGIONE GUIDATI DA SUGGERIMENTI LEGATE A MATERIE PRIME SELVATICHE O SPONTANEE, AD ALLEVAMENTI E COLTIVAZIONI SOSTENIBILI

TORTA SEMINTEGRALE DI RICOTTA, SPUGNOLE ERBE E FOGLIE SPONTANEE

GNOCCHI DI PATATE AI DUE TARTUFI: MARZUOLO E NERO SCORZONE

TORTELLI RIPIENI DI PARMIGIANO REGGIANO CON PROSCIUTTO DI MORA COTTO NEL FORNO A LEGNA

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 E' DI 68 EURO SE NON VOLETE IL DOLCE
IL COSTO DEL MENU E' DI 63 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**

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

2023 DOPPIA SFOGLIA "LORDA" CON LE SPUGNOLE 21

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

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 PIU' NUOVI, FANNO SEMPRE RIFERIMENTO A MATERIE PRIME, PIATTI, PREPARAZIONI E TRADIZIONI LOCALI. I PIATTI SENZA L'ANNATA INDICATA SONO QUELLI CLASSICI, SENZA ETÀ.

**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 SEMINTEGRALE DEL MULINO DEL DOTTORE, FARINA "2" DEL MULINO DEL DOTTORE, LATTE, BURRO, SALE, LIEVITO DI BIRRA.**

QUESTO MENU E' "LEGGI E PRENDI" POTETE PORTARLO A CASA CON VOI



seguici sui social - amerigo1934

**DA AMERIGO
TRATTORIA, BOTTEGA E LOCANDA
Via Marconi 14-16
40053 Valsamoggia loc. Savigno (Bo)**

**Tel. 051 6708326
www.amerigo1934.it - info@amerigo1934.it**

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, BROCCOLO FIOGLARO E MELA SENAPATA 19

1988 CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA, PATATE SCHIACCIATE, 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, SPUGNOLE E TARTUFO NERO PREGIATO 30

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: OGNI GIORNO VI COMUNICHEREMO IL PIATTO PROPOSTO IN BASE ALLA SELVAGGINA DISPONIBILE 25**

2003 UOVA "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

CONSIGLIAMO I FORMAGGI AL NATURALE MA, SE LO DESIDERATE, POSSONO VENIRE ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE E MIELE. 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 CAPRA DI MARCO FELTRIN - SAVIGNO 10

PIATTO COMPLETO DI DEGUSTAZIONE DI TUTTE LE TIPOLOGIE DI FORMAGGIO 16

I DOLCI

ZUPPA INGLESE 9

1992 SPUMA DI RICOTTA CON LA SABA 9

2017 FIORDILATTE BOLOGNESE E SPUMA DI AMARETTO 9

2015 TRE MELE, TRE CONSISTENZE CON GELATO AL PANONE BOLOGNESE 9

2023 CREMOSO AL CIOCCOLATO RUKET HAITI 75%, ZABAJONE E CIALDE CROCCANTI 9

2008 MASCARPONE VALSAMOGGIA, CREMA DOLCE D'UOVO, NOCCIOLE TOSTATE A FUOCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO RUKET PERU 80% 9

**2020 LA BISCOTTERIA CON MALVASIA DEL MONTICINO 9
GELATO DI CREMA "D'ALTRI TEMPI" 7**

GELATO DI LATTE E PANNA ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA 7

SORBETTO DEL GIORNO 7

MENU DI DEGUSTAZIONE CLASSICO

CHI SIAMO?
Siamo un piccolo gruppo di 20 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. 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 E COTECHINO

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 E' PER TUTTO IL TAVOLO. 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE



Tre generazioni di ospitalità e gastronomia nel rispetto delle nostre origini, della materia prima locale e della sua stagionalità