



IL VINO



Se t'vò stè ben, magna fort e be de' ven!

Se vuoi star bene, mangia molto e bevi vino.

Rendi unico il Tuo momento da SóRbole!, scegliendo il vino della nostra carta selezionata, i ragazzi di sala sapranno consigliare quello giusto che fa per te!

Se preferisci puoi assaggiare il Nostro vino della casa, prodotto per noi dall'Azienda Adriano



BIANCO Friz.
Pignoletto di
Modena 11,00

BIANCO
Moscato secco
11,00

ROSSO
Dolcetto
11,00

ROSÈ
Freisa Metodo Classico
11,00



Calice
0,10 cl. 2,50

Calice
0,20 cl. 4,00



LA BIRRA alla spina e in bottiglia



Abbiamo selezionato alcune tra le migliori birre in bottiglia dell'azienda Radeberger partner di Slow Food. Scoprite nel nostro menu o lasciate consigliare dai nostri ragazzi.



ACQUA E BIBITE



ACQUA MICROFILTRATA
3/4 litro naturale e gasata
2,00



BIBITE IN BOTTIGLIA
Coca cola, Fanta, Sprite,
Coca cola zero,
Estathé pesca e limone
3,50



PER I PIÙ PICCOLI



Penne
Al pomodoro 6,00
Al ragù 7,00
Al pesto 6,00
Al burro 6,00

Hamburger e patatine
Panino morbido con carne di fassona 100 gr 9,00

Cotoletta di pollo con patatine 9,00
Bistecca di vitello ai ferri con patatine fritte 9,00
Piadina cotto e mozzarella 5,00
Piadina crudo e squacquerone 6,00
Piadina speck e brie 5,50

Coperto e servizi 2,00

Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie e intolleranze sono disponibili consultando il Manuale degli allergeni. Se hai allergie e intolleranze, anche lievii, richiedilo prima dell'ordine. In caso di irreperibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

Utilizziamo tovaglie e tovaglioli in cotone biodegradabile.



SóRbole!

CUCINA ROMAGNOLA

SóRbole! è il sogno di un ragazzo, Marco, nato in Romagna e cresciuto in Piemonte; ma che la Romagna l'ha sempre custodita nel cuore e l'ha ritrovata sulla tavola, con i piatti della tradizione che gli preparava la sua mamma.

Gli stessi piatti che vi propone in questo menu.

Il suo sogno era quello di portare qui un po' della sua terra e dello spirito di gioia e accoglienza che vi si respira.

È con piacere che vi invitiamo a scoprire le nostre tradizioni e i nostri sapori.

Benvenuti da SóRbole!



Siamo presenti nel circuito dell'alimentazione **SENZA GLUTINE**





ANTIPASTI



Un viaggio tra i sapori della Romagna tra passato e futuro

TENTACOLATO

Tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura su mattonella di patate contadine e cenere di olive taggiasche. 14,50

C'ERA UNA VOLTA ALICE

Ve le proponiamo in due versioni tradizionali:
- fritte con una panatura croccante e salsa danese
- marinate con olio E.V.O., limone, sale, pepe e prezzemolo con pane e burro. 10,00

CALAMARETTI DI BOLOGNA

Teneri calamaretti ripieni di ricotta fresca e Mortadella Bologna IGP con un gustoso sughetto di pomodoro e olive taggiasche. 11,50

LA POLENTA CON LE POVERACCE

Zuppetta di vongole e pomodori datterini con crostini di polenta. 13,00

LE NOSTRE COZZE

Con gustosissimo sughetto di pomodoro. 12,00



LA CRUDA A MODO NOSTRO

Sottilissime fettine di carne cruda di Fassona con fonduta di Pecorino di Fossa del Rubicone IGP e gocce di glassa di Aceto Balsamico. 13,50

MILLEFOGLIE DI MELANZANE

Torrette di melanzane con crema di ricotta fresca, spuma di zucchine e vellutata di pomodoro. 9,00

LE SQUACQUERELLE

Deliziose crocchette di patate con budino di squacquerone, miele e noci. 10,50

IL GRAN TAGLIERE SòRbole!

Piadina romagnola, preparata con la ricetta di famiglia, con squacquerone, rucola e marmellata di fichi, Crudo di Parma 18 mesi, Fiocco di Culatello, Coppa Piacentina, Mortadella Bologna IGP, Salame di Felino. 14,00



PRIMI

Come da tradizione prepariamo la pasta con 8 uova per ogni kg di farina.
Per i sughi e i ripieni seguiamo la ricetta della tradizione e ci aggiungiamo un tocco di modernità.



IL CACIUCCO ALLA SòRbole!

Rivisitazione della tipica zuppa di pesce che noi vi proponiamo racchiusa in una crosta di pizza croccante, non potrai resistere all'inzuppo... 17,00

CARTOCCIO 1995

Spaghetti alla marinara con la nostra ricetta storica. 15,00

I PANCIOTTI DEL RE

Pasta all'uovo ripiena di capesante, saltata con il re delle spezie, lo zafferano e con gamberetti e zucchine. 14,50

LE SARACENE

Tagliatelle al grano saraceno con ragù di mare, che prepariamo con branzino, calamari, pesce spada e gamberetti con un velo di pomodoro. 14,50

LA VONGOLATA

Spaghetti con vongole. 14,00

PROVALI CON CREMA E GRANELLA DI PISTACCHIO + 1,00



PASSATELLI TARTUFATI

Non una semplice pasta... Unici nel loro genere, li prepariamo come da tradizione con pan grattato, Parmigiano Reggiano, uovo, noce moscata e scorzetta di limone. Conditi con fonduta di Parmigiano Reggiano al tartufo e scaglie di tartufo nero. 15,00

TAGLIATELLE DELLA NONNA

Più classiche di così non si può... Ricetta di pasta e ragù tramandata da generazioni. 12,50

ROMAGNA E SANGIOVESE

Cremoso risotto al Sangiovese con fonduta di Parmigiano Reggiano. 13,50

IL TORTELLO DELLA TRADIZIONE

La pasta è come ci ha insegnato la nonna, il ripieno è semplice ma saporito con ricotta fresca e spinaci. Li saltiamo in un gustoso sugo di pomodoro con piselli. 12,50



SECONDI



GRAN GRIGLIATA ALLA MODA DI ROMAGNA

Pesce spada, orata, gamberone, branzino, calamari e gamberetti grigliati, li impaniamo con la tipica panatura romagnola aromatizzata con prezzemolo. 25,00

GRAN FRITTO

Calamari e gamberetti con la nostra speciale panatura con melanzane e zucchine in pastella. 14,50

RENDILO SPECIALE: AGGIUNGI LE ALICI FRITTE + 2,00

SEPPIOLINE IN UMIDO

Sepioline tenere con gustoso sughetto di pomodoro e piselli, con crostini di pane casereccio. 12,00

SPIEDINI BBQ

Spiedini di calamari e gamberetti con la nostra speciale panatura, grigliati e accompagnati dalla nostra BBQ. 13,00

SALMONE POLENTONE

Filetto di salmone alla griglia con chips di polenta e salsa bernese. 14,00

GRIGLIATA VEGETARIANA

Melanzane, carote, zucchine, cipolla, patate, radicchio, pomodoro, peperone con un tommino piemontese stagionato, tutto grigliato e condito con olio E.V.O. 11,00

TAGLIATA AL PARMIGIANO

250 gr. di QB ROLL tenero e gustoso con delicata fonduta al Parmigiano Reggiano e glassa di aceto balsamico di Modena. 18,00

LA BOLOGNESE

Goduriosa cotoletta di vitello con doppia panatura, ricoperta di Prosciutto Crudo di Parma e una fonduta di Parmigiano Reggiano. 13,00

STRACOTTO DI MANZO

Il manzo cuoce 24 ore con saporito soffritto e brodo, accompagnato da deliziose chips di polenta. 15,50

GALLETTO UBRIACO

Galletto Vallespluga Biologico, marinato almeno 48 ore in birra Kardinal e spezie. Spennellato con la nostra salsa BBQ, si fa onore sulla griglia. 17,00

Disponibile con marinatura senza glutine con birra Daura Marzen + 1,00

BRACIOLONE DI MAIALE

500 gr di tenero maiale italiano grigliato, esprime il meglio con la salsa di mele cotogne, scalogno e coriandolo. 13,50

AGGIUNGI IL TUO CONTORNO PREFERITO TRA:
LE NOVELLE, I POMODORI GRATINATI E LE PATATE AL FORNO + 2,00



CONTORNI



CAPONATINA ROMAGNOLA

Proprio come la preparava la nonna, verdure miste cotte lentamente (patate, zucchine, melanzane, pomodori, carote, cipolla). 4,50

POMODORI GRATINATI

Succulenti dentro e croccanti fuori. 4,50

PATATE AL FORNO

Come le faceva la nonna, profumate con aglio e rosmarino, olio E.V.O. e sale. 4,50

CAPRICCIO DELL'ORTO

Melanzane e zucchine pastellate e fritte. 5,50

CAPRICCIO DI STAGIONE

In base alla disponibilità di stagione potrai gustare Porcini, Zucca, Carciofi fritti.

ERBE COTTE

Biete saltate con olio al profumo di aglio. 4,50

LE NOVELLE

Gustose e croccanti patate novelle fritte con la buccia, che le rende ancora più buone! 4,50