

SóRbole!

CUCINA romagnola



Siamo presenti nel circuito dell'alimentazione SENZA GLUTINE



Il menù è sempre disponibile anche in versione **senza glutine**



Antipasti

TENTACOLATO

Tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura su mattonella di patate contadine e cenere di olive taggiasche 18

C'ERA UNA VOLTA ALICE

Proposte in due versioni:

- Fritte con una panatura croccante
- Marinate con olio E.V.O., limone, aceto, prezzemolo servite con pane croccante e burro 10

LE NOSTRE COZZE

Con sughetto al pomodoro e crostone di pane all'aglio 14

TRILOGIA DI CALAMARO

- Spaghetti di calamari con pomodoro datterino giallo confit, mele, noci e cialda di riso
- Calamaretto di Bologna ripieno di ricotta e Mortadella di Bologna I.G.P. con sugo di pomodoro e olive taggiasche
- Calamaretto alla griglia su vellutata di piselli e fior di scalogno croccante 15

DA NON PERDERE!

UNA FASSONA IN ROMAGNA

Tartare di fassona condita con olio, sale, pepe accompagnata da gelée di aceto balsamico di Modena, mandorle croccanti da tuffare in una spuma di squacquerone con tuorlo d'uovo marinato e corallo di mais 15

ODE AL PARMIGIANO

Flan di Parmigiano Reggiano di montagna, cialda di Parmigiano alle nocciole, fonduta di Parmigiano, miele di castagno e granella di nocciola 13

LE SQUACQUERELLE

Crocchette di patate con budino di squacquerone, miele e noci 11

IL GRAN TAGLIERE SÓRBOLE!

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

Extra tradizione: con aggiunta di Pecorino di Fossa D.O.P., Parmigiano Reggiano di montagna, cappelletti fritti, friggione bolognese + 6€



DA ABBINARE CON:
Lambrusco Otello 4,5 (20cl)

Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie e intolleranze sono disponibili consultando il Manuale degli allergeni. Se hai allergie e intolleranze, anche lievi, richiedilo prima dell'ordine. In caso di irreperibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati. Coperto e servizi 2,00



Primi

IL CACIUCCO ALLA SORBOLE

Rivisitazione della tipica zuppa di pesce racchiusa in una crosta di pizza croccante con pesce spada, calamari, filetto d'orata, gamberetti e gamberone cotti lentamente in salsa di pelati bio 20

CARTOCIO 1995

La nostra ricetta storica degli spaghetti alla marinara 16

LE SARACENE

Tagliatelle al grano saraceno con ragù di calamari e gamberetti con un velo di pomodoro 15

I PANCIOTTI DEL RE

Pasta all'uovo ripiena di capesante, gamberi e ricotta; saltata con il re delle spezie, lo zafferano, mazzancolle e zucchini 16

APPROVATE DA NONNA ISOLINA

TAGLIATELLE DELLA NONNA

Ricetta di pasta e ragù tramandata da generazioni 13

CARBONARA ROMAGNOLA

Cappellacci verdi ripieni di pecorino di fossa romagnolo su carbocrema con chips di coppa piacentina 14

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

ROMAGNA E SANGIOVESE

Risotto al Sangiovese con fonduta di Parmigiano Reggiano 14



Il menù è sempre disponibile anche in versione **senza glutine**

Secondi

DA PROVARE!

GRAN GRIGLIATA ALLA MODA DI ROMAGNA

Pesce spada, orata, gamberone, branzino, calamari e gamberetti grigliati, impanati con la tipica panatura romagnola aromatizzata con prezzemolo 25



DA ABBINARE CON:
Albana di Romagna 4,5 (20cl)

SUA MAESTÀ IL CALAMARO

Calamaro cotto a bassa temperatura, poi scottato in padella, su crema di patate alla curcuma, cenere di olive taggiasche, glassa di balsamico e cipolla croccante 20

SPIEDINI BBQ

Spiedini di calamari e gamberetti con la tipica panatura romagnola, grigliati e accompagnati dalla nostra salsa BBQ artigianale 14

GRAN FRITTO

Calamari e gamberetti con la nostra speciale panatura con melanzane e zucchine in pastella 18
Rendilo speciale: aggiungi le alici fritte +2€

GRIGLIATA VEGETARIANA

Melanzane, carote, zucchine, cipolla, patate, radicchio, pomodoro, peperone con un tommino piemontese stagionato, tutto grigliato e condito con olio EVO al prezzemolo 11

STRACOTTO DI MANZO

Il manzo cuoce 24 ore con saporito soffritto e brodo, accompagnato da deliziose chips di polenta 18

GALLETTO UBRIACO

Galletto Vallespluga Biologico, marinato almeno 48 ore in birra Kardinal e spezie. Spennellato con la nostra salsa BBQ artigianale 17
Nella sua versione senza glutine il galletto viene marinato con birra Daura Marzen senza glutine +1€

LA BOLOGNESE

Goduriosa cotoletta di vitello con doppia panatura, ripassata come da tradizione nel brodo, ricoperta di Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e fonduta di Parmigiano Reggiano 15

TAGLIATA AL PARMIGIANO

250gr. di top legs di vitello razza Romagnola, tenero e gustoso con fonduta al Parmigiano Reggiano e glassa di aceto balsamico di Modena 18

Contorni

CAPONATINA ROMAGNOLA

Verdure miste cotte lentamente (patate, zucchine, melanzane, peperone, carote e cipolla) 5

POMODORI GRATINATI

Succulenti e croccanti fuori 5

ERBE COTTE

Biete saltate con olio al profumo di aglio 5

LE NOVELLE

Patate novelle fritte con la buccia 5

CAPRICCIO DELL'ORTO

Melanzane e zucchine pastellate e fritte 5

PATATE AL FORNO

Profumate con aglio, rosmarino, olio EVO, vino bianco e sale 5

CAPRICCIO DI STAGIONE

Freschezza garantita, guarda il menù stagionale per scoprire la disponibilità



Per i più piccoli

PENNE

Al pomodoro, al pesto, al burro 6

Al ragù 7

HAMBURGER E PATATINE

Panino morbido con carne di Fassona 100gr 10

COTOLETTA DI POLLO

con patatine fritte 9

BISTECCA DI VITELLO AI FERRI

con patatine fritte 10

PIADINA COTTO E MOZZARELLA 5

PIADINA CRUDO E SQUACQUERONE 6

PIADINA SPECK E BRIE 5,5



Bevande

ACQUA MICROFILTRATA

3/4 litro naturale o gassata 2

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Estathè pesca, Estathè limone 3,5

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 menù o lasciate consigliare dai nostri ragazzi.**

Scopri il nostro

VINO DELLA CASA

PRODOTTO PER NOI DALL'AZIENDA ADRIANO



BIANCO FRIZZANTE

Pignoletto di Modena

2,5 (10cl)
12 4 (20cl)

BIANCO

Moscato secco

2,5 (10cl)
12 4 (20cl)

ROSSO

Dolcetto

2,5 (10cl)
12 4 (20cl)

ROSÈ FRIZZANTE

Freisa Metodo Classico

2,5 (10cl)
12 4 (20cl)



Il menù è sempre disponibile anche in versione **senza glutine**

SóRbole!

