

SòRbole!®

CUCINA ROMAGNOLA



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



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



Antipasti

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)

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**

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**

DA NON PERDERE!

LA CRUDA A MODO NOSTRO 🐟

Sottilissime fettine di fassona piemontese con fonduta di formaggio di fossa del Rubicone dop e glassa di aceto balsamico **15**



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 **21**

APPROVATE DA NONNA ISOLINA

TAGLIATELLE DELLA NONNA 🐟

Ricetta di pasta e ragù tramandata da generazioni **14**

CARTOCCIO 1995

La nostra ricetta storica degli spaghetti alla marinara **17**

LE SARACENE 🐟

Tagliatelle al grano saraceno con ragù di calamari e gamberetti con un velo di pomodoro **16**

I PANCIOTTI DEL RE 🐟

La nostra pasta all'uovo ripiena di capesante, gamberi e ricotta; saltata con il re delle spezie, lo zafferano, mazzancolle e zucchine **17**

CARBONARA ROMAGNOLA 🐟

Cappelacci verdi artigianali ripieni di pecorino di fossa romagnolo su carbocrema con chips di coppa piacentina **15**

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 **16**

ROMAGNA E SANGIOVESE 🍃

Risotto al Sangiovese con fonduta di Parmigiano Reggiano **14**



Secondi

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**

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**

BEST SELLER

GRAN FRITTO 🐟

Calamari e gamberetti con la nostra speciale panatura con melanzane e zucchine in pastella **20**

Rendilo speciale: aggiungi le alici fritte +2€



DA ABBINARE CON:

Albana di Romagna **4,5 (20cl)**

GRIGLIATA VEGETARIANA 🌱

Melanzane, carote, zucchine, cipolla, patate, radicchio, pomodoro, peperone con un tomino piemontese stagionato, tutto grigliato e condito con olio EVO al prezzemolo **12**

STRACOTTO DI MANZO 🥩

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

DA PROVARE!

COTOLETTA ALLA 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 **16**

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, pomodori, carote e cipolla) **6,5**

POMODORI GRATINATI

Succulenti e croccanti fuori **5,5**

ERBE COTTE

Biete saltate con olio al profumo di aglio **5,5**

LE NOVELLE

Patate novelle fritte con la buccia **5**

CAPRICCIO DELL'ORTO

Melanzane e zucchine pastellate e fritte **6**

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

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



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



Per i più piccoli

PENNE

Al pomodoro, al pesto, al burro 6
Al ragù 8

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

SCOPRI IL NOSTRO VINO DELLA CASA

PRODOTTO PER NOI DALL'AZIENDA ADRIANO



BIANCO FRIZZANTE

Pignoletto di Modena

13 2,5 (10cl)
4,5 (20cl)

BIANCO

Moscato secco

13 2,5 (10cl)
4,5 (20cl)

ROSSO

Dolcetto

13 2,5 (10cl)
4,5 (20cl)

ROSÈ FRIZZANTE

Freisa Metodo Classico

15 3 (10cl)
5 (20cl)

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 lasciatevi consigliare dai nostri ragazzi.

SEGUICI SUI SOCIAL

