

MENU

A L L E R G E N I

- | | |
|--|---|
| 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova e derivati | 10 Senape e prodotto a base di senape |
| 4 arachidi | 11 Semi di sesamo e prodotti A base di semi di sesamo |
| 5 Pesce e prodotti a base di pesce | 12 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 6 soia e prodotti a base di soia | 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 7 Latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio | 14 Anidride solforata e solfiti |

C O M E F U N Z I O N A !

Ciao e benvenuto! 😊

Per un'esperienza al 100% alla "Rustica", scegli uno dei nostri taglieri, già accompagnati da salse irresistibili, crescentine e gnocco fritto. E non preoccuparti, ci pensiamo noi a portarti tutto illimitatamente!

Piccola nota importante:

I riordini saranno portati quando tutti i commensali avranno terminato le pietanze, perché per noi è importante ridurre gli sprechi! 🌱

Attenzione a non ordinare troppo! Se dovessero esserci degli sprechi, verrà applicato un piccolo sovrapprezzo:

- 1€ per crescentine e gnocco fritto al pezzo
- 3€ a 10€ per i salumi, in base alla quantità

👉 **Clienti con prenotazione tramite The Fork:** è necessario ordinare almeno un tagliere o un primo a persona.

👉 **Clienti senza The Fork:** possono condividere i taglieri, ma in questo caso crescentine e gnocco fritto non saranno illimitati e le salse sono escluse.

Anche se i nostri antipasti, riordini avanzati, dolci e Passione Wagyu sono davvero golosi, **non sono inclusi nelle promozioni o in eventuali sconti.**

Ah, e un'ultima cosa: coperto per persona €3.00!

Siamo certi che ti piacerà, ma se hai domande, siamo sempre qui per aiutarti!

R U S T I C H E R I E

Non é possibile ordinare gli antipasti come unica portata o portata principale

*PATATINE FRITTE [1]	€ 5.00
*MOZZARELLINE IMPANATE [1-3-5-6-7-9-10-13]	€ 5.00
TORTELLINI FRITTI [1-3-7] crema di parmigiano	€ 7.00
ANTIPASTO DI VERDURE	€ 6.00
ANTIPASTO DI FORMAGGI [8-7]	€ 8.00
BURRATA [7] affumicata, classica	€ 6.00

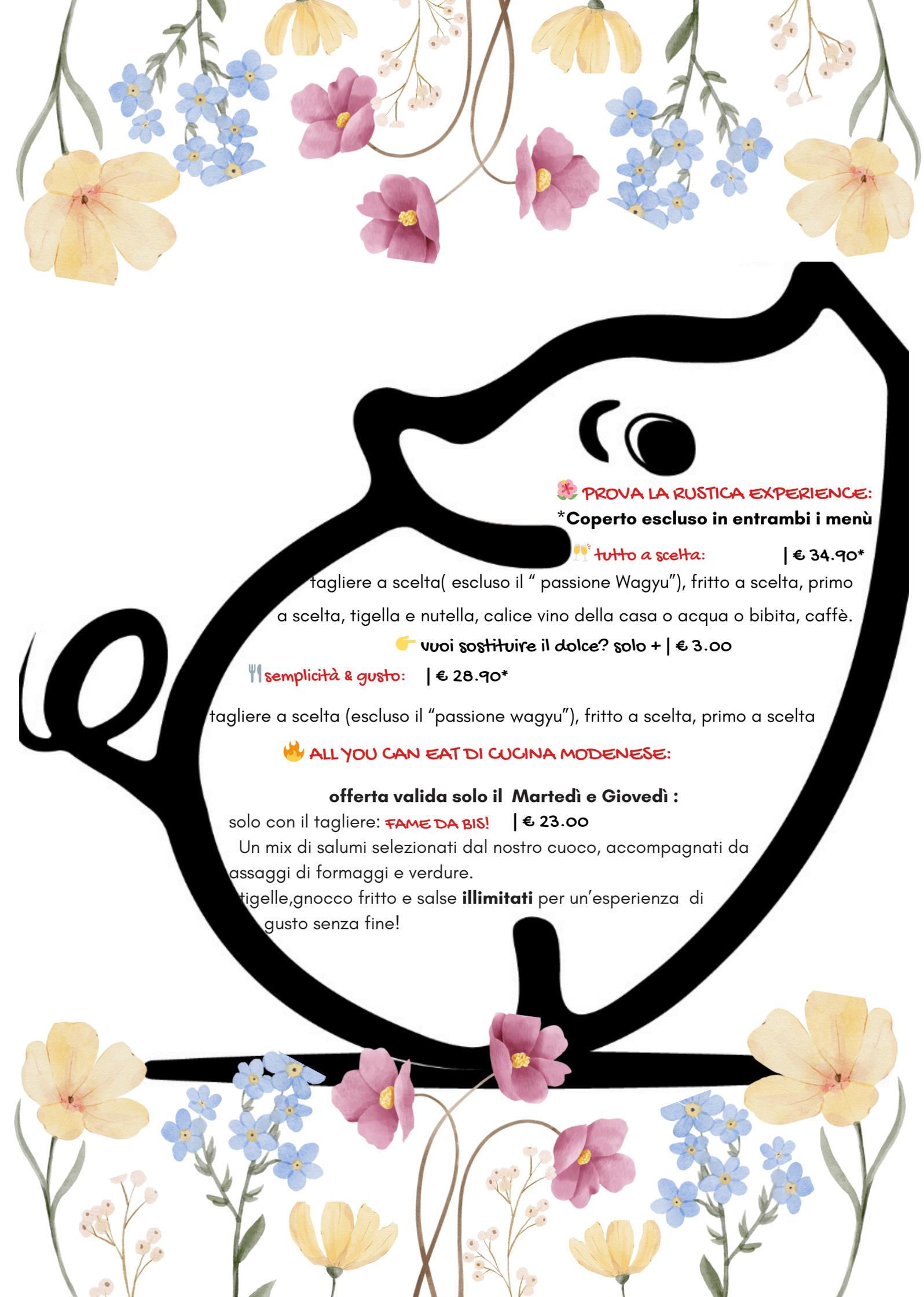
A P E R I R U S T I C A

L'aperitivo in stile La Rustica, tutto da mordere. Un assaggio delle nostre specialità: selezione di salumi, formaggi e verdure grigliate accompagnati da tigella e gnocco fritto. Incluso un drink a scelta (calice di vino, birra bionda o cocktail analcolico o alcolico).
Perfetto per iniziare con gusto!

| € 10.00

M A N I I N P A S T A

RAVIOLI DELLA NONNA [1-3-7]	€ 10.00
Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci, serviti con burro fuso e profumati alla salvia per un sapore semplice e avvolgente.	
CLASSICO EMILIANO 😊. [1-3-7]	€ 10.00
Tagliatelle fresche fatte in casa, condite con un ricco ragù tradizionale, lento e saporito, per un piatto classico della cucina emiliana.	
GARGA&PARMI' 😊 [1-3-7]	€ 13.00
Garganelli artigianali avvolti in una vellutata crema di parmigiano, arricchiti dalla croccantezza della pancetta dorata per un equilibrio perfetto di gusto e consistenze.	
STRATI DI BONTA' 🍝. [1-3-7]	€ 13.00
Strati di pasta fresca fatti in casa alternati a un ricco ragù tradizionale, besciamella cremosa e una spolverata di parmigiano, per un classico comfort food emiliano dal sapore autentico.	



PROVA LA RUSTICA EXPERIENCE:

***Coperto escluso in entrambi i menù**

 **tutto a scelta:** | € 34.90*

tagliere a scelta (escluso il " passione Wagyu"), fritto a scelta, primo a scelta, tigella e nutella, calice vino della casa o acqua o bibita, caffè.

 vuoi sostituire il dolce? solo + | € 3.00

 **semplicità & gusto:** | € 28.90*

tagliere a scelta (escluso il "passione wagyu"), fritto a scelta, primo a scelta

 **ALL YOU CAN EAT DI CUCINA MODENESE:**

offerta valida solo il Martedì e Giovedì :

solo con il tagliere: **FAME DA BIS!** | € 23.00

Un mix di salumi selezionati dal nostro cuoco, accompagnati da assaggi di formaggi e verdure.

tigelle, gnocco fritto e salse **illimitati** per un'esperienza di gusto senza fine!

I L C U O R E D E L L A R U S T I C A :

 **PASSIONE WAGYU: [8-7] I SALUMI SONO DI WAGYU** | € 35.00

Un'esperienza di gusto raffinata: selezione esclusiva di salumi di Wagyu: crudo, cotto e carpaccio accompagnati da verdure grigliate. Per chi cerca l'eccellenza in ogni dettaglio.

 **IL FUORICLASSE RE DELL'ANGUS: I SALUMI SONO DI ANGUS** | € 20.00

Un tagliere che celebra il gusto autentico della carne di Angus, con crudo, angus affumicato, cotto e lardo, accompagnato da fresche verdure selezionate per un contrasto di sapori unici.

 **TARTUFO CHIC: [7-8] I SALUMI SONO AL TARTUFO** | € 20.00

Un viaggio nel cuore dei sapori più ricercati! un tagliere che unisce crudo, cotto, pancetta e mortadella al tartufo, accompagnati da una selezione di formaggi pregiati per una combinazione perfetta di raffinatezza

 **PROFUMI D'EMILIA [8-14]** | € 20.00

Un trionfo di tradizione e qualità! un tagliere che celebra il meglio della salumeria italiana con crudo, cotechino, salame, mortadella, coppa all'amarone, ciccioli e crescenza. Per un'esperienza autentica e ricca di sapori

 **CRUDO MANIA [7]** | € 18.00

Un trionfo di crudo in tutte le sue varianti: crudo di Parma, pepe rosa, peperoncino, tartufo e angus, accompagnato da una morbida burrata. Un tagliere che fa innamorare!

 **FIORI DI STAGIONE [7]** | € 20.00

Un mix di salumi delicati e profumati: crudo al pepe rosa, cotto, bresaola, pancetta alle erbe e burrata, per un'esplosione di gusto leggero e armonioso.

 **GOLOSITA' IN CASCINA [7-8-10]** | € 18.00

Formaggi selezionati, miele, marmellate e marmellate mostardate per un viaggio nei sapori autentici!

 **LA RUSTICA [8]** | € 17.00

Un tuffo nei sapori autentiche della tradizione: crudo peperoncino, mortadella profumata e lardo morbido. completano il nostro tagliere tre selezioni di formaggi e verdure grigliate per un viaggio tra gusti intensi e genuini. rustico, abbondante, da gustare tutto da soli!

 **ORTO DEL GUSTO. [7]** | € 15.00

Un tagliere che porta la freschezza dell'orto direttamente sulla tavola, con verdure, formaggi, salumi vegetali e cipolle borrate per un'esperienza gastronomica unica.

 **MINI RUSTICO [8] 3-10 ANNI NON OLTRE!** | € 10.00

Un tagliere su misura per i nostri piccoli ospiti: scegli 2 salumi tra:crudo, cotto, mortadella e salame.Un assaggio di bontà che farà felici anche i più piccoli!

 **SENZA PENSIERI**  **SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO LA MATTINA DEL GIORNO PRENOTATO.** | € 20.00

 **LA CUCINA È UNICA: NON POSSIAMO GARANTIRE L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONI.**

Un'esplosione di gusto pensata per chi cerca bontà senza glutine.Fette di crudo stagionato, salame nostrano e bresaola si uniscono a una selezione di formaggi freschi e stagionati, verdure grigliate. il tutto accompagnato da 8 tigelle senza glutine, calde e fragranti. Per godersi ogni morso... senza pensieri! 

L E I M M A N C A B I L I

Perché nessuna tigella è completa senza una buona salsa.

PESTO DI ZUCCHINE	€ 1.00
SALSA DI PEPERONI [4-7]	€ 1.00
RAGU ALLA VITERBESE. [6-9-10]	€ 1.00
CIPOLLE CARAMellate	€ 1.00
BATTUTO DI LARDO [1-4-7-8-9-10]	€ 1.00
GRANA	€ 1.00

FINALI GOLOSI:

	SEMPRE	ESTATE	INVERNO	
TIRAMISÙ [1-3-6-7-8]	Classico	Fragola Mango	Nutella Lotus	€ 6.00
*CHEESECAKE [1-3-6-7-8]	Lampone	tartufo	Nutella Pistacchio	€ 7.00
2 TIGELLE DOLCI [1-6-7-8]	Marmellata Nutella			€ 4.00
*TORTINO [1-3-6-7-8]			Cioccolato	€ 7.00
*SEMIFREDDO [1-3-6-7-8]	Mandarino	amarena		€ 7.00
SORBETTO/ GELATO [8]	limone	cioccolato & cocco vaniglia & fragola	cocco e ananas	€ 5.00

D I S S E T A M I :

ACQUA MICROFILTRATA VERIFICATA gasata o naturale	€ 2.50
COCA COLA E COCA COLA ZERO	€ 3.50
COCA COLA 1 LT	€ 7.00
SPRITE O FANTA	€ 3.50
TEA PESCA O LIMONE	€ 3.50
COCKTAIL ANALCOLICO spriz ,passion fruit, zenzero, sambuco, pompelmo, agrumi, chinotto e basilico, arancia fichi d'india, mojito, pesca, arancia rossa.	€ 7.00
COCKTAIL Mojito, gin tonici arancia, gin tonic, vodka Lemon, whisky e cola, Hugo, spriz: aperol o campari, passion fruit, zenzero, sambuco, pompelmo, agrumi, chinotto e basilico, arancia fichi d'india, pesca, arancia rossa.	€ 7.00

L ' A N G O L O D E L B I R R A I O

	MEDIA.	PICCOLA
BIONDA 14	€ 7.00	€ 3.50
ROSSA. 14	€ 7.50	€ 4.00
IPA 14	€ 8.00	€ 4.50
STAGIONALE 14	€ 8.50	€ 5.00
MIELE 14	€ 9.00	€ 5.50
PANACHE 14	€ 6.50	€ 3.50

B O L L I C I N E & R O S S O :

	BOTTIGLIA	CALICE	MEZZO	QUARTO
LAMBRUSCO AMABILE O SECCO frizzante	€ 15.00	€ 6.00	€ 7.50	€ 5.00
SANGIOVESE fermo rosso	€ 20.00	€ 6.00		
L'UMBRELL fermo rosso	€ 10.00			
GARZELLINO AMABILE O SECCO frizzante		€ 6.00	€ 7.50	€ 5.00
PROSECCO frizzante bianco	€ 18.00	€ 6.00		
PIGNOLETTO frizzante bianco	€ 18.00			
TREBBIANO fermo bianco	€ 18.00			

N O T E D I C H I U S U R A :

	ESPRESSO	MACCHIATO	DOPPIO	CORRETTO
CAFFE	€ 1.20	€ 1.40	€ 2.40	€ 3.00
DECAFFEINATO	€ 1.50	€ 1.80	€ 3.00	€ 3.30
ORZO O GINSENG	€ 2.00			
LIQUORI O AMARO	€ 5.00			

BANCHETTI RUSTICI:

i sapori della tradizione: è richiesta la prenotazione minimo 10 persone

IL BANCHETTO RUSTICO:

| € 22,50

Un ricco tagliere con selezione di salumi, formaggi e verdure, accompagnati dalle nostre salse artigianali. Tigelle e gnocco fritto **illimitati**. Inclusi 1 bottiglia di vino della casa e acqua ogni 4 persone. Per finire in dolcezza: **torta a scelta**.

IL GIARDINO IN FESTA:

| € 22,50

Un'alternativa gustosa e originale: selezione di salumi vegetali, formaggi e verdure, serviti con le nostre salse artigianali. Tigelle e gnocco fritto **illimitati**. Inclusi 1 bottiglia di vino della casa e acqua ogni 4 persone. Chiusura in dolcezza con **torta a scelta**.

VIVA LA TRADIZIONE:

| € 30,00

Un omaggio ai sapori più autentici: Tagliere con selezione di salumi tradizionali (crudo, salame, coppa, mortadella) serviti con tigelle e gnocco fritto **illimitati**.

A seguire, **tagliatelle al ragù di carne** e **cotechino con contorno di lentichie**. Inclusi 1 bottiglia di vino della casa e acqua ogni 4 persone.

IL GIARDINO IN TAVOLA:

| € 30,00

Un'esplosione di gusto tutta vegetariana:

Selezione di **salumi vegetali, verdura** e **formaggi**, accompagnati dalle nostre salse artigianali, tigelle e gnocco fritto **illimitati**.

A seguire, un primo piatto con **parmigiana di melanzane** e **pisarei e fasò**.

Inclusi 1 bottiglia di vino della casa e acqua ogni 4 persone.

LA TAVOLA DELLA NONNA:

| € 34,00

Un viaggio nei sapori della tradizione: Selezione (crudo, salame, coppa, mortadella), **formaggi** e **verdure** accompagnati dalle nostre salse artigianali, con tigelle e gnocco fritto **illimitati**. A seguire, lasagna al ragù e garganella con crema di zafferano e pancetta croccante. Inclusa 1 bottiglia di vino della casa e acqua ogni 4 persone.

IL GIARDINO DELLA RISTICA

| € 34,00

Un viaggio nei sapori della tradizione: Selezione (crudo, salame, coppa, mortadella), **formaggi** e **verdure** accompagnati dalle nostre salse artigianali, con tigelle e gnocco fritto **illimitati**. A seguire, lasagna al ragù e garganella con crema di zafferano e pancetta croccante. Inclusa 1 bottiglia di vino della casa e acqua ogni 4 persone.

ORDINA LA TUA TORTA PREFERITA DA NOI!

SE FESTEGGI DA NOI E ORDINI UNA DELLE NOSTRE TORTE, RICEVERAI UNA BOTTIGLIA DI PROSECCO IN OMAGGIO: IL BRINDISI PERFETTO PER CELEBRARE CON DOLCEZZA OGNI OCCASIONE!!

Torte artigianali:

disponibili solo su prenotazione (almeno una settimana prima):

- 12 porzioni:** | € 34,00 Yogurt e frutti di bosco, foresta nera, marasca, cheesecake fragole, crostata di frutta
- 16 porzioni:** | € 40,00 cioccolata e whiskey, fabulous cake
- 35 porzioni:** | € 54,00 frutti di bosco (chantilly e pan di Spagna), fior d'arancia, nocciola, cremino