

Menü





Il cibo è nutrimento e vita, è cura ed attenzione,
è socialità e comunicazione.

Cucinare diventa quindi un atto profondamente
creativo, giocoso, rassicurante in cui ogni fase
della realizzazione di una ricetta diventa

un momento prezioso

da godere da soli o condividere con gli altri:
preparare gli ingredienti, manipolare la maniera,
attendere la cottura, assaggiare.

Fino al momento più bello e più atteso,
quello del convivio.

Grazie di essere qui

La direzione e lo Staff

La casa dispone di menù per allergeni

in caso di necessità
chiedere al personale

Antipasti di Pesce

- *Gran antipasto misto freddo di pesce e crostacei* € 17,00
- *Insalata di mare (Polpo e Seppia)* € 10,00
- *Alici Del Cantabrico con burrata e carpaccio di pomodoro* € 12,00
- *Cocktail di gamberi in salsa rosa con mazzancolla al vapore* € 12,00
- *Insalata di gamberi, finocchio e arance* € 12,00
- *Tartar di gamberi Rossi Siciliani.* € 12,00
- *Carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi e pepe rosa* € 9,00
- *Tris di carpacci ai 3 pepi (pesce Spada, Tonno, Salmone affumicato)* € 12,00
- *Viaggio nel mare di antipasti caldi e freddi* € 26,00
- *Misto di antipasti caldi di pesce, molluschi e crostacei* € 17,00
- *Cozze e vongole alla marinara* € 10,00
- *Zuppetta di cozze alla Tarantina (con pomodoro piccante e crostini)* € 8,00
- *Calamari Patagonia con insalata di verdure croccanti e vinegrette* €10,00
- *Gamberi al sugo di pomodoro con crostini dorati* € 12,00
- *Frittura di filetto di tonno Sashimi (infarinatura mais) con pinzimonio* € 12,00
- *Cannolicchi gratinati con pomodorini* € 10,00



Antipasti Rustici

- *Affettati della casa con squacquerone e piadina Romagnola* € 9,00
- *Crostone alla Mediterranea* € 7,00
- *L'antipasto rustico Sardo (salumi, formaggi pecorini e pane Carasau)* € 10,00
- *Carne salada con pomodori secchi e burrata* € 12,00
- *Radicchio e bruciatini con aceto balsamico* € 7,00
- *Assaggio di formaggi pecorini di varie stagionature con miele* € 8,00

Vegetarian

- *Patate al forno* € 4,00
- *Patate fritte* € 4,00
- *Pomodori gratinati* € 4,00
- *Misto di verdure ai ferri (melanzane, zucchine, pomodoro, peperoni)* € 4,50
- *Verdura di stagione lessa o saltata in padella* € 5,00
- *Verdure fresche in pinzimonio* € 6,00
- *Insalata mista* € 4,50
- *Insalata di riso venere (verdure fresche, mais e scaglie di grana)* € 9,00
- *Insalata Greca (insalate, pomodororini, cetrioli, olive, feta)* € 8,00
- *Tomino Piemontese alla piastra e verdure alla griglia* € 10,00



Primi di Pesce Bianchi

- *Paella di crostacei e verdure (min. x 2)* *cad.€ 28,00*
- *Risotto alla Marinara (bianco)* *€ 15,00*
- *Riso Basmati profumato cotto a vapore con gamberi e zucchine* *€ 12,00*
- *Gnocchi di patata rossa con pesto leggero e gamberi* *€ 12,00*
- *Tagliolino al salmone Norvegese* *€ 10,00*
- *Spaghetti cozze e vongole* *€ 13,00*
- *Chitarra con scampi e veraci* *€ 18,00*

Primi di Pesce Rossi

- *Tagliolino allo scoglio Imperiale (scoglio con scampo e pomodorini)* *€ 20,00*
- *Tagliolino con tonno Sashimi e pomodorini* *€ 15,00*
- *Spaghetti allo scoglio* *€ 17,00*
- *Risotto alla Pescatora (Rosso)* *€ 15,00*
- *Gnocchi di patata rossa del marinaio* *€ 15,00*
- *Strozzapreti gamberi, canocchie e pomodorini* *€ 15,00*
- *Strozzapreti mare e monti (porcini, pomodorini, cozze e gamberi)* *€ 16,00*
- *Passatelli asciutti con vongole, gamberi, pomodorini, zucchine e rucola* *€ 16,00*



La Nostra Pasta Fresca al mattarello della Nonna

- Cappelletto "Imperiale" (panna, prosciutto, porcini e crema di tartufo) € 10,00
- Cappelletti del principe (panna, prosciutto, zucchine e zafferano) € 10,00
- I Fazzoletti tricolore con parmigiano e burro nocciolato € 8,50
- Tortelloni di ricotta e prezzemolo con burro e salvia € 7,50
- Tortelloni con crema di funghi tartufati € 8,50
- Tortelloni del buon gustaio (pancetta, mascarpone e rucola) € 8,50
- Il cappelletto tradizionale al ragù Romagnolo € 8,50
- Le tagliatelle al ragù tradizionale Romagnolo € 7,00
- Le tagliatelle ai pomodorini e grattugiata di pecorino stagionato € 8,00
- Tagliatelle ai funghi porcini del nostro Appennino € 9,00
- Spaghetti alla chitarra con aglio, olio, peperoncino, pomodoro fresco e bottarga di MugGINE € 8,50
- Strozzapreti panna speck e noci tostate € 7,50
- Strozzapreti pasticciati (ragù e panna) € 7,50
- Gnocchi al mascarpone, gorgonzola e noci tostate € 7,50
- Risotto con scamorza e porcini € 9,00
- Passatelli asciutti con speck, zucchine, pomodorini e pinoli € 9,00



Secondi di Pesce

- *Tagliere Imperiale (crostacei gratinati, pinzimonio, spiedini di gamberi, calamari, ananas e frutta) "su prenotazione" minimo x2. cad.€ 35,00*
- *Misto di crostacei gratinati con pinzimonio € 30,00*
- *Crostacei alla catalana con pinzimonio "su prenotazione" € 30,00*
- *Zuppa di crostacei con crostini dorati € 30,00*
- *Zuppa di molluschi e pesce adriatico con crostini rustici (dal pescato) € 18,00*
- *Fritto misto dell'Adriatico (di paranza) con crema di patata all'aglio € 18,00*
- *Fritto di gamberi, calamari e zucchine croccanti € 14,00*
- *Spiedini di gamberi e calamari con crema di patata all'aglio € 14,00*
- *Gamberoni alla griglia con schiacciata di patata al Wasabi € 16,00*
- *Capasante gratinate (N°4 capesante) € 16,00*
- *Orata o branzino ai ferri € 15,00*
- *Rana pescatrice ai ferri € 17,00*
- *Filetto di Ombrina alla Mediterranea € 18,00*
- *Filetto di tonno grigliato con pomodorini e aceto balsamico ristretto € 17,00*
- *Grigliata di pesce con crema di patata all'aglio € 17,00*
- *Grigliata "dello chef" (branzino, triglia + 2 mazzancolle) € 18,00*
- *Grigliata Imperiale (3 filetti di pesce pregiato senza spine) € 20,00*



Carne alla Griglia

- *Grigliata di carne Imperiale (Nodino di vitello, filetto di maiale, costoletta di agnello) con barchetta di patata, farcita di spinaci e asparagi e porcini* € 24,00
- *Costata di vitello con riso Venere e salsa di melanzane al sesamo* € 18,00
- *Filetto di maiale alla piastra su letto di spinaci e porcini* € 16,00
- *Petto di pollo alla griglia con riso basmati e salsa agrodolce di soia* € 10,00
- *Straccetti di pollo e peperoni al curry su letto di valeriana* € 10,00
- *Costolette di Agnello (pre-sale') tenerissimo alla griglia con contorno di verdure ai ferri* € 17,00
- *Cosciotto di castrato alla griglia con un pomodoro gratinato* € 10,00
- *Bacchette di castrato grigliato con un pomodoro gratinato* € 9,00
- *Tagliata di manzo al rosmarino e il sale rosa del Himalaya* € 15,00
- *Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana* € 18,00
- *Tagliata di manzo del-Lo Spiedo Imperiale con radicchio, aceto balsamico, pancetta e pinoli.* € 20,00
- *Bistecca di tagliata di manzo alla griglia con crema di patata all'aglio* € 10,00
- *Straccetti di tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e balsamico* € 14,00
- *Grigliata Mista di carne (braciola,bacchetta,salsiccia,pancetta,pollo)* € 14,00



Menu degustazione di Pesce

Antipasto freddo

Risotto alla marinara

Sorbetto mantecato al limone

Grigliata di pesce

Assaggio di fritto dell'adriatico

Acqua – vino – caffè'

Min. per 2 persone

cad.€ 38,00



Menu Bambini € 15,00

Pasta al pomodoro +

salsiccia ai ferri e patatine fritte

una bibita + Sorbettino

Piatti tipici della Sardegna

- *L'antipasto rustico Sardo (salumi, formaggi pecorini e pane Carasau)* € 9,00
- *Assaggio di formaggi pecorini di varie stagionature con miele* € 8,00
- *Malloreddu (Gnocchetti sardi) al ragù di salsiccia e zafferano pregiato con grattugiata di pecorino stagionato* € 7,50
- *Le Pappardelle al sugo d'agnello "invernale"* € 8,00
- *La Zuppa Gallurese (Lasagna di pane Carasau e formaggi pecorini freschi gratinata nel forno con un brodo leggero d'agnello) "invernale"* € 8,00
- *Spaghetti alla chitarra aglio, olio, peperoncino, pomodoro fresco e bottarga di Muggine stagionata* € 7,50
- *Culurgiones (pasta ripiena di patate aromatizzate) al pomodoro fresco e grattugiata di pecorino stagionato* € 9,00
- *Porceddu (maialino da latte cotto a legna per 5 ore) "su prenotazione"* € 18,00
- *Costola allo spiedo con patate e cipolle sotto cenere "su prenotazione"* € 13,00

Proposte dello chef



Il forno a legna - impasto anche al Kamut

- <i>Ciclista rossa al rosmarino</i>	€ 3,00
- <i>Ciclista con prosciutto crudo</i>	€ 5,00
- <i>Margherita (pom.-mozz.)</i>	€ 4,50
- <i>Bianca neve (mozzarella)</i>	€ 4,50
- <i>Bufala (pom.-mozz.)</i>	€ 6,00
- <i>Funghi freschi (pom.-mozz.- funghi champignon)</i>	€ 5,50
- <i>Funghi porcini (pom.-mozz.-funghi Porcini)</i>	€ 6,00
- <i>Patate al forno (pom.-mozz.-patate)</i>	€ 5,50
- <i>Patate fritte (pom.-mozz.-patate)</i>	€ 5,50
- <i>Salsiccia (pom.-mozz.-salsiccia)</i>	€ 5,50
- <i>Diavola (pom.-mozz.-salame piccante)</i>	€ 6,00
- <i>Prosciutto Crudo (pom.-mozz.-prosciutto crudo)</i>	€ 6,00
- <i>Prosciutto Cotto (pom.-mozz.-prosciutto cotto)</i>	€ 5,80
- <i>Napoli (pom.-mozz.-acciughe-origano)</i>	€ 5,50
- <i>Romana (pom.-mozz.-acciughe-capperi-origano)</i>	€ 6,00
- <i>Marinara (pom.-aglio-origano)</i>	€ 4,30
- <i>Wurstel (pom.-mozz.-wurstel)</i>	€ 5,50
- <i>Melanzane (pom.-mozz.-melanzane grigliate)</i>	€ 5,80



- *Alla parmigiana (pom.-mozz.-melanzane grigliate-grana fuso)* € 6,50
- *Siciliana (pom.-mozz.-melanzane grigliate-olive nere)* € 6,50
- *Peperoni e pancetta (pom.-mozz.-peperoni e pancetta)* € 6,50
- *Gorgonzola e noci (pom.-mozz.-gorgonzola e noci)* € 5,80
- *Calzone (pom.-mozz.-prosciutto cotto)* € 6,50
- *Calzone farcito (pom.-mozz.-prosciutto cotto-funghi trifolati-carciofini)* € 7,50
- *Patate al forno e salsiccia (pom.-mozz.-patate-salsiccia)* € 6,50
- *Funghi e salsiccia (pom.-mozz.-funghi-salsiccia)* € 6,50
- *Radicchio e salsiccia (pom.-mozz.-radicchio-salsiccia)* € 6,50
- *Prosciutto cotto e funghi (pom.-mozz.-prosciutto cotto-funghi)* € 6,50
- *Prosciutto crudo e funghi (pom.-mozz.-prosciutto-funghi)* € 7,00
- *Tonno e cipolla (pom.-mozz.-tonno-cipolla)* € 6,50
- *Quattro stagioni (mozz.-funghi-p.cotto-carciofini-salsiccia)* € 6,80
- *Capricciosa (pom.-mozz.-funghi-p.cotto-carciofini-olive-Würstel)* € 7,20
- *Quattro formaggi (mozz.-grana-gorgonzola-bufala-pecorino)* € 6,80
- *Trevigiana (pom.-mozz.-radicchio-pancetta)* € 6,50
- *Pugliese (pom.-mozz.-olive nere-cipolla-pomodorini-bufala)* € 7,80
- *Regina margherita (pom.-mozz.-pomodorini-bufala-basilico)* € 7,00
- *Il chioschetto (squacquerone-crudo-rucola)* € 6,50



Le nostre speciali

- *Americana (pom.-mozz.-wurstel-patate fritte)* € 6,50
- *Boschetto (pom.-mozz.-funghi-salsiccia-olio tartufato)* € 6,50
- *Montanara (pom.-mozz.-salsiccia-porcini)* € 7,00
- *Gustosa (pom.-mozz.-zucchine-salsiccia-pecorino stagionato)* € 7,20
- *Monte bianco (mozz.-speck in forno-gorgonzola-radicchio)* € 7,80
- *Laguna Blu (pom.-mozz.-p.cotto-gorgonzola-rucola)* € 7,50
- *Rustica (pom.-mozz.-cipolla-p.crudo-gorgonzola)* € 7,50
- *La delicata (pom. mozz. p crudo gorgonzola)* € 6,80
- *Villaggio kennedy (pom.-capperi-salsiccia-bufala)* € 7,30
- *Invernale (pom.-mozz.-radicchio-salsiccia-patate-pecorino stagionato)* € 7,80
- *Zingara (pom.-mozz.-salame piccante-peperoni-olive nere)* € 7,50
- *Contadina (pom.-mozz.-funghi-cipolla-pancetta)* € 7,20
- *Atomica (pom.-mozz.-salame piccante-panceta-salsiccia)* € 7,50
- *Bismark (pom.-mozz.-p.cotto-uovo-all'occhio di bue-olio tartufato)* € 7,00
- *Tedesca (pom.-mozz.-pancetta-uovo all'occhio di bue)* € 6,50
- *Tirolese (pom.-mozz.-speck-rucola-scaglie di grana)* € 7,50
- *Gli spiedi (pom.-mozz.-funghi-p.crudo-rucola-scaglie di grana)* € 8,00
- *La Madrera (pom.-mozz-radichio e salsiccia ai ferri)* € 7,50



- *Ciclista carpaccio (bresaola-rucola-scaglie di grana)* € 6,50
- *Fiore Sardo (pom.-mozz.-pomodorini -basilico-pecorino stagionato)* € 6,50
- *Estiva (bianca neve) all'uscita viene condita di verdure fresche, sale e olio extravergine (radicchio, insalata, pomodorini, bufala)* € 7,50
- *Castello (bianca neve-bresaola-rucola-scaglie di grana padano)* € 7,50
- *Boscaiola (pom.-mozz.-Champignon-f. di bosco-porcini-olio tartufato)* € 7,00
- *Ortolana (pom.-mozz.-verdure alla griglia)* € 7,50
- *Bassano (mozz.-porcini-pomodorini-bufala-rucola)* € 8,50
- *Norvegese (mozz.- carpaccio di salmone affumicato-rucola)* € 8,50
- *Frutti di Mare (pom.-frutti di mare dello chef)* €11,00
- *Cesenatico (pom.-pomodorini-asparagi-cozze alla marinara piccante)* € 8,50
- *Mare e monti (pom.-mozz.-gamberi-porcini-rucola)* € 9,00
- *Pantera rosa (pom.-mozz.-gamberi-pomodorini-rucola)* € 8,50
- *Mediterranea (pom.-mozz.-gamberi-zucchine-rucola)* € 8,50
- *Catalana (pom.-mozz.) in uscita carpaccio di tonno affumicato insalata pomodorini e aceto balsamico ristretto* € 10,00
- *Imperiale (pom.-mozz.) in uscita gamberi-carpaccio di pesce spada affumicato rucola e aceto balsamico ristretto* € 11,00

Aggiunta per farina al Kamut o canapa

€ 1,00

Aggiunta per doppio impasto

€ 2,00



Bevande

- <i>Acqua minerale 0,75 lt</i>	€ 2,00
- <i>Aperitivo, Succo di frutta</i>	€ 3,00
- <i>1/4 di vino alla spina</i>	€ 2,50
- <i>1/2 di vino alla spina</i>	€ 3,50
- <i>1 litro di vino alla spina</i>	€ 5,50
- <i>Coca-cola piccola alla spina</i>	€ 2,80
- <i>Coca-cola media alla spina</i>	€ 3,20
- <i>Coca-cola 1/2 lt alla spina</i>	€ 4,00
- <i>Coca-cola 1 litro alla spina</i>	€ 6,00
- <i>Birra piccola alla spina</i>	€ 3,00
- <i>Birra media alla spina</i>	€ 3,50
- <i>Birra 1/2 lt alla spina</i>	€ 4,20
- <i>Birra 1 litro alla spina</i>	€ 6,50
- <i>Birra in bottiglia Heineken 66 cl, icnusa non filtrata 50 cl)</i>	€ 5,00
- <i>Bibita in bottiglia(Coca, Coca zero, Fanta, Sprite, Te pesca e limone)</i>	€ 3,00
- <i>Amari, Liquori, Mirto (rosso,bianco) ZEDDA PIRAS</i>	€ 2,50
- <i>Caffe' - Caffe' d'orzo</i>	€ 1,50
- <i>Servizio e coperto</i>	€ 2,00



Lo Spiedo Imperiale



*Via Madrara 11 - Cotignola (RA) - tel. 0545 992311
info@lospiedoimperiale.com*