

# MENÙ DELL'OSTERIA

## I TAGLIERI DEL BOCCABUONA

ogni tagliere è comprensivo di un cestino di piadine e crescentine

Allergene 1,7

Occhio ai vegetariani! Nelle nostre piade c'è lo strutto e noi le crescentine le friggiamo rigorosamente sempre nello strutto.... così son più buone!!!

### SALUMI 9€

*Consigliato Abbinamento con Lambrusco, Sangiovese o Bollicine*

Prosciutto di Parma, salame contadino, finocchiona, spianata, salsiccia passita, pancetta arrotolata, coppa estiva, coppa di testa, ciccioli, mortadella. Allergene 7

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA 8,50€

Salame, salsiccia passita, pecorino, sottoli, squacquerone. Allergene 5,7,9

### TRIS 8€

*Consigliato Abbinamento con Bollicine*

lardo con miele di Acacia, pancetta arrotolata con cannella, speck con crema di Aceto Balsamico

### AL PARSOT 9€

*Consigliato Abbinamento con Bollicine*

Selezione di Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele e Prosciutto Toscano pepato

### FORMAGGI FRESCHI 9€

*Consigliato Abbinamento con vino bianco profumato o Bollicine*

Selezione di formaggi vaccini, caprini e misti a pasta morbida con marmellate

### FORMAGGI STAGIONATI 10€

*Consigliato Abbinamento con vini dolci o liquorosi*

Selezione di formaggi stagionati con marmellate

Allergene 7

### MISTO FORMAGGI 10€

Misto di formaggi freschi e stagionati con marmellate. Allergene 7

### GRAN MISTO FORMAGGI 15€

Selezione di formaggi freschi e stagionati con marmellate, abbinati con 2 calicetti di moscato di Pantelleria. Allergene 7

### SQUACQUERONE&FICHI 8€

*Consigliato Abbinamento con vini dolci o liquorosi o anche Bollicine*

Squacquerone e fichi caramellati. Allergene 7

### PARMA&SQUACQUERONE 9€

*Consigliato Abbinamento con Sangiovese o Lambrusco*

Prosciutto di Parma e squacquerone. Allergene 7

### REGINA MORTADELLA 8€

*Consigliato Abbinamento con Lambrusco o Bollicine*

Selezione di Mortadella Palmieri, Villani a cubetti, spuma di Mortadella

## I TAGLIERI DA CONDIVIDERE

DIVERSE DIMENSIONI DA METTERE A CENTRO TAVOLA IN BASE AI COMMENSALI

### **MINI-BOCCABUONA 15€**

mix di salumi e formaggi con marmellate

### **BOCCABUONA 27€**

Gran mix di salumi e formaggi con marmellate

### **MEGA-BOCCABUONA 50€**

Megamix di salumi, formaggi, sottoli e marmellate

### **AGGIUNTE**

**Cestino extra 2€**

**Spuma di Mortadella extra 4€**

**Sottoli extra 3€**

**Cipollotti Rossi sottaceto extra 3€**

**Squacquerone extra 3€**

**Nutella extra 3€**

**Fichi caramellati extra 3€**

## ANTIPASTI DELLA CASA

**Scamorzine** affumicate avvolte in Lardo  
e Radicchio in piastra. Allergene7 **7€**

**Degustazione di Parmigiano** a tre stagionature: 22,24 e 30 mesi, con aceto balsamico,  
miele e pere. Allergene7 **10€**

## I NOSTRI FRITTI

Consigliato abbinamento con bollicine o Lambrusco  
Allergene 1,7,8

**Polenta Fritta con squacquerone 7€**

**Tortelloni di Crescentine**

ripieni di Squacquerone glassati al miele **8€**

**Ravioli di Crescentine** ripieni di Friggione e Mozzarella **7€**  
**Involtini di Crescentine** ripieni di Mortadella, scaglie di grana,  
pistacchi e crema di aceto balsamico **8€**

## PRIMI PIATTI

Consigliato abbinamento con Sangiovese o Rossi nord Italia  
Allergene 1,3,7,8,9

### **I Classici**

**Tagliatelle** al ragù o alla romagnola  
(burro, prosciutto e parmigiano) **8€**

**Gramigna** al ragù di Salsicca **8€**

**Spaghetti alla chitarra** Cacio & Pepe con Pistacchi **8€**

**Tortellini** in Brodo **10€**

## I Primi del Giorno

- Tagliatelle** al burro e Tartufo nero **12€**  
**Stricchetti** ai Porcini **10€**  
**Strigoli verdi** alla Zucca con ricotta affumicata **8€**  
**Lasagna Bolognese**  
(solo sabato, domenica e festivi) **8€**  
**bis di primi** (almeno x 2 persone) **10€**

## SECONDI

Consigliato abbinamento con Vini corposi o Rossi sud Italia  
Psssss... le nostre cotolette sono di maiale!  
Allergene 1,3,5,7,9

- Cotoletta alla bolognese** **12€**  
**Cotoletta** in Crema di Parmigiano e tartufo nero fresco **16€**  
**Tagliata di Angus Irlanda** rucola, grana e aceto balsamico **16€**  
**Cosciotto di Agnello** arrosto con salsa ai mirtili **14€**  
**Tagliata di petto di Faraona** con Porcini **12€**

- Patate Arrosto** **5€**  
**Friggione** (Cipolla stufata e pomodoro) **5€**  
**Verdure Grigliate** (zucchine, melanzane, pomodori, cipolle, indivia e peperoni) **5€**  
**Insalata Boccabuona** **8€**  
Insalata mista con crostini di pane, bruciatini (prosciutto cotto in aceto balsamico),  
noci e scaglie di grana  
**Insalata mista classica** **5€**

(alcuni prodotti del menù possono essere surgelati in base alla disponibilità)

## COPERTO E PANE 1€

### BEVANDE

- acqua** da ½ lt. **1,50€**  
**acqua grande** **2,00€**  
**bibita** 33cl. (coca cola, cocazero, fanta, sprite, the) **2,50€**  
**Coca Cola da 1Lt in Vetro** **8€**  
**Caffè**, deca e orzo **1,50€**  
**Cappuccino**, the e tisane **2€**  
**Amari** **3,50€** **Grappa** **4€**

### VINO DELLA CASA

**BIANCO** frizzantino e **ROSSO** Sangiovese

- ¼ lt. **3,50€**  
½ lt. **6€**  
1lt. **11€**

# DOLCI DELLA CASA

Allergene 1,3,5,6,7,8

TENERINA AL CIOCCOLATO **4€**  
CON IN PIÙ LO SHOT DI RUM **7€**  
TORTA DI PERE E CANNELLA  
CON GELATO ALLA CREMA **4€**

Con in più lo SHOT DI COGNAC ALLE PERE **7€**  
SPUMA DI RICOTTA CON FICHI CARAMELLATI **4€**  
MASCARPONE CON TENERINA SBRICCIOLATA **4€**

CHEESECAKE AI LAMPONI **4€**  
CANTUCCINI E SBRISOLONA  
CON MOSCATO DI PANTELLERIA **5€**  
BISCOTTI DELLA CASA

(Al burro di arachidi, ai lamponi e cioccolato bianco, ai  
cornflakes uvetta e pinoli)  
CON SHORT DI RECIOTO **5€**

## ALLERGENI

- 1. CEREALI** contenenti glutine, quali: segale, grano, avena, orzo, farro, kamut (o ceppi ibridati) e prodotti derivati; ad esclusione di: sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio\*, maltodestrine a base di grano\*, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso alcol etilico di origine agricola.
- 2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.
- 3. UOVA** e prodotti a base di uova.
- 4. PESCE** e prodotti a base di pesce, ad esclusione: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.
- 6. SOIA** e prodotti a base di soia, ad esclusione: olio e grasso di soia raffinato\*, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroidi e fitosteroidi esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale e prodotto da steroli di olio vegetale a base soia.
- 7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), ad esclusione: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello.
- 8. FRUTTA A GUSCIO** ovvero: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. SEDANO** e prodotti a base di sedano.
- 10. SENAPE** e prodotti a base di senape.
- 11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. LUPINI** e prodotti a base di lupini.
- 14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

\*Ed i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non sia suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati