TRATTORIA

DONATI

Menu

TRATTORIA

DONATI

Benvenuti nella nostra trattoria tipica bolognese, un ritrovo culinario, frutto di sacrifici e dedizione, portato avanti con amore dalla nostra famiglia. Il nostro impegno si riflette nei piatti preparati con prodotti a chilometro zero, scelti con cura per garantirvi autenticità e qualità.

Nel nostro laboratorio di pasticceria qui adiacente, realizziamo dolci artigianali che completeranno la vostra esperienza gastronomica con sapori unici.

Vi invitiamo a condividere con noi questo viaggio nei sapori, dove ogni boccone è un omaggio alla tradizione e alla passione che mettiamo nei nostri piatti.

Buon appetito!

I nostri piatti sono preparati secondo le vere ricette tipiche Bolognesi depositate in camera di commercio.

In caso di intolleranze la cucina propone anche primi senza glutine non garantendo la totale mancanza di contaminazione.

Antipasti

Tagliere con bocconcini di gnocco fritto e tigelle accompagnate da affettati e formaggi misti, tutti a marchio DOP e IGP del territorio, tra cui l'antico salame rosa, sottaceti, miele e mostarda di nostra produzione (Tagliere minimo per 2 persone). (1,6,7,13) 36 €

Componi il tuo tagliere:

Affettati misti	10 €	Squacquerone DOP	3,50 €
Cestino di tigelle	5 €	Mostarda (di nostra produzione)	2,50 €
Cestino di gnocco fritto	5 €	Sottaceti	3 €
Pecorino emiliano al taglio	3 €	Miele millefiori	2,50 €
Bastoncini di polenta	3 €		

Stecco alla Petroniana e friggione (1,3,5,13) 9 €

Polenta fritta abbinata a salsa di gorgonzola, salsa verde e funghi porcini del territorio (5,7) 10 €

Mousse di mortadella IGP e granella di pistacchio con crostini, rucola e parmigiano (1,5,7,13) 10 €

Uovo cotto a bassa temperatura con crema di broccoli e carote al rosmarino (3,7) 10 €

Tortellini fritti abbinati a salse di nostra produzione (maionese e basilico, crema di peperoni) (1,3,5,7) 10 €

Primi

Tagliatelle al ragù bolognese (1,3,8)	12 €
Tagliatelle verdi al prosciutto (1,3,8)	12 €
Ombelico di venere in brodo di cappone (Tortellini) (1,3,7,8)	14 €
Balanzoni ripeni con una mousse di ricotta, mascarpone e mortadella, conditi al burro e parmigiano (1,3,7)	13 €
Passatelli carciofo e guanciale (zucchina in estate e carciofo in inverno) (1,3,7)	13 €
Passatelli in brodo di cappone (1,3,7,8)	12 €
Lasagna sfoglia verde alla bolognese (1,3,7,8)	12 €
Cannelloni ricotta e spinaci con pomodoro e besciamella (1,3,7)	12 €
Stricchetti alla bolognese come da tradizione (piselli, prosciutto, panna e parmigiano) (1,3,7)	12 €
Gramigna panna e salsiccia (1,3,7)	11 €
Tortelloni di ricotta burro e salvia o burro e oro (1,3,7)	13 €
Gnocchi alla bolognese (1,3,8)	11 €

Tutte le nostre paste fresche e i rispettivi ripieni sono prodotti personalmente da noi
Il nostro brodo e il nostro ragù sono cotti a fuoco lento con tanta pazienza per lunghe ore

In vendita al dettaglio la nostra pasta fresca, per informazioni chiedere al personale

Secondi

Gran fritto alla bolognese: verdure in pastella, pollo, cervello di bovino, animelle, agnello, polpetta con ripieno del tortellino, crema e mela fritta (minimo per 2 persone) (1,3,5)	40 €
Cotoletta di vitello con osso alla petroniana (1,3,5,7,8)	18 €
Polpette in umido con piselli (1,3,5,7)	13 €
Tagliata di black angus argentino accompagnata da un contorno di patate arrosto DOP di Tole' (5)	20 €
Sformato di spinaci con verdure grigliate e provolone Valpadana DOP alla piastra (7)	14 €
Ucceletti scappati sfumati al Vermout (bocconcini di maiale ripieni) (1,7)	14 €
Gran ripieno alla bolognese (zucchine e peperoni ripieni) (1,3,7)	15 €
Carrello dei bolliti: lingua, cotechino, cartella, gallina, stinco, purè, verdure di stagione (piatto unico) (disponibile solo venerdi sera, sabato sera e domenica a pranzo) (7, 8)	22 €

Contorni

Patate DOP di Tole' al forno	6 €
Verdure grigliate a chilometro zero	6 €
Verdure gratinate a chilometro zero (1,7)	7 €
Fagiolini aglio olio peperoncino a chilometro zero	6 €
Friggione	6 €
Purè di patate DOP di tolé (7)	7 €

Il nostro obbiettivo è sempre quello di servirvi prodotti freschi e di stagione, ma qual'ora non fosse possibile, tali prodotti saranno serviti abbattuti e congelati da noi personalmente per garantire la freschezza della loro stagionalità

Insalate

(Disponibili solo a pranzo, no la domenica)

Cesar salad (base verde mista, pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane, frutta, olio evo) (1,7)	11 €
Nizzarda (base verde mista, patata lessa, pomodori, fagiolini lessati, tonno uova sode, pane, olio evo) (1,3)	11 €
Mista (base verde mista e radiccio, uova sode, scaglie di grana, speck, pane, olio evo) (1,3,7)	11 €

Le nostre insalate sono tutte studiate per garantirti il miglior bilanciamento calorico 40/30/30

Dolci

Zuppa inglese (1,3,7)	6 €
Mascarpone con gocce di cioccolato (3,7)	6 €
Cantucci con vin santo (1,3,7)	6 €
Creme caramel (3,7)	6 €
Sorbetto al limone (3,7)	5 €
Crema caffè (3,7)	5 €
Coppa gelato (3,7)	7 €
Coppa di frutta fresca	7 €
Coppa di frutta fresca con gelato / panna montata (3,7)	8 €
Crema fritta con amarena (anche senza amarena) (1,3,5,7)	6 €
Bignè misti della casa (5 pezzi) (1,3,5,7,13)	6 €

I dolci in carta sono tutti di nostra produzione

È possibile ordinare al tavolo i dolci della pasticceria Prestige con una maggiorazione di 0,50€/pezzo per il servizio

Digestivi

Limoncello	4 €
Crema di pistacchio	4 €
Stravecchio	4 €
Fernet Branca	4 €
Caffè Borghetti	4 €
Baileys	4 €
Amaro del capo	4 €
Sanbuca	4 €
Grappa	4 €
Grappa Barricata	4 €

Bevande

Acqua	3 €
Bibite 33 cl	3,50 €
Caffè	2 €
Caffè corretto	3 €
Birra alla spina 33 cl	5 €

Per ulteriori richieste chiedere al personale

Coperto: mise en place, cestino di pane e focaccia di nostra produzione 2,50€

Allergeni

1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO,SEGALE,ORZO,AVENA,FARRO,KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano,nincluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cerali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a basi di crostacei	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: 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 fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: -siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola; -lattiolo (sono compresi latte bovino,caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati	Anidride solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: -MANDORLE (Amigdalus commounis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIU' (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola	Frutta a guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi

Per informazioni chiedere al personale

"Trattoria Donati, dove il cibo diventa emozione"

TRATTORIA

DONATI

Seguici su instagram per scoprire la preparazione dei nostri piatti e per rimanere aggiornati su tutte le novità!

Via Donini 85, San Lazzaro di Savena BO

È gradita la prenotazione: 388 4718629