

da Marcello

dal 1958

Cara-Alice

€ 12,50

Bianca con fior di latte italiano del Nuovo Caseificio Fossolese. Fuori forno: burrata del Nuovo Caseificio Fossolese, cipolle caramellate, basilico fresco, filetti di acciughe del Mar Cantabrico in olio d'oliva e speck stagionato DOP Tito Speck sul bordo.

Concetta

€ 9,50

Scamorza affumicata artigianalmente del Nuovo Caseificio Fossolese, patate e peperoni "Friggitelli" saltati in padella, salsiccia del Salumificio San Martino, peperoncino. Fuori dal forno: prezzemolo fresco tritato.

Emma

€ 11,50

Bianca con Bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, cime di rapa piccanti saltate in padella, funghi freschi, salsiccia del Salumificio San Martino e Parmigiano Reggiano.

Marcello

€ 9,50

Bianca con bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, pancetta stagionata del Salumificio Negri, zucchine grigliate, Parmigiano Reggiano e olio EVO.

Marinella

€ 8,50

Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese. Fuori dal forno: burrata stracciata del Nuovo Caseificio Fossolese, pomodorini secchi, basilico fresco, pepe nero, origano di Favignana e olio EVO.

Norina

€ 11,50

Bianca con fior di latte italiano Nuovo Caseificio Fossolese, crema di noci fatta alla nostra maniera, radicchio, gorgonzola DOP. Fuori dal forno: Speck stagionato 18 mesi DOP Tito Speck e aceto balsamico di Modena invecchiato 25 anni dell'acetaia Verrini Munari.

Rossella

€ 12,00

Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese tirato in padella con aromi. Fuori dal forno: prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi del Salumificio Negri, pomodorini datterini gialli e rossi arrostiti, bocconcini di bufala del Nuovo Caseificio Fossolese, basilico fresco e olio EVO.

Scott-Hathi

€ 12,00

Passata di pomodoro Dolcemilio coltivato nella bassa modenese, Bufala e scamorza affumicata artigianalmente del Nuovo Caseificio Fossolese, funghi porcini. Fuori dal forno: prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi.

Sophia

€ 11,50

Crema di pistacchio fatta alla nostra maniera. Fuori dal forno: Mortadella "Favola" del Salumificio Palmieri, Burrata del Nuovo Caseificio Fossolese, granella di pistacchi, basilico fresco.

Violacea

€ 12,00

Purea di zucca Violina di nostra produzione, stracchino fresco. Fuori dal forno: coppa stagionata del Salumificio San Martino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, aceto balsamico di Modena invecchiato 25 anni dell'acetaia Verrini Munari, noce moscata.

Aggiunte e Varianti

Tirata	+ 25%
Aggiunta di un ingrediente	€ 1,50
Burrata del Nuovo Caseificio Fossolese	€ 3,00
Bufala del Nuovo Caseificio Fossolese	€ 3,00
Mozzarella Senza Lattosio	€ 2,50
Crudo di Parma stagionato 24 mesi Negri	€ 3,00
Speck stagionato DOP Tito Speck	€ 3,00
Guanciale stagionato Sal. San Martino	€ 3,00
Coppa stagionata Salumificio San Martino	€ 3,00
Mortadella "Favola" Salumificio Palmieri	€ 3,00
Funghi porcini	€ 2,00

Impasti disponibili a scelta

Impasto con miscela di farina tipo "0" e tipo "1" macinata a pietra
Impasto con farina integrale

Impasti disponibili con supplemento

Impasto con farina senza glutine S.G. (X)
(Servita su un piatto colorato) € 2,00

Dimensioni

Piccola -25% sul prezzo normale (mezza pagnotta)
Media +45% sul prezzo normale (una pagnotta e mezza)
Gigante +90% sul prezzo normale (due pagnotte)

da Marcello

dal 1958

Birre artigianali in lattina

Antikorpo (Trieste)

GROMMET 33 cl (dorata stile Keller) 4,8%
WAHINE 33 cl (bianca stile Blanche) 5,1%

€ 6,00 S.G.⊗
€ 6,00 S.G.⊗

Bandiga (Campogalliano)

ITALIAN PILS 44 cl (bionda stile Pils) 5,0%
SESSION IPA 44 cl (bionda Session IPA) 4,5%
IPA 44 cl (dorata stile IPA) 6,3%
BLANCHE 44 cl (bionda Blanche) 4,8%
BOCK 44 cl (ambrata stile Bock) 6,2%
KELLER 44 cl (dorata stile Keller) 4,8%
GOSE 44 cl (chiara speziata stile Gose) 4,3%
PORTER 44 cl (scura, tostata, stile Porter) 5,2%

€ 6,50 S.G.⊗
€ 6,50 S.G.⊗
€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50

Birre artigianali in bottiglia

La Tana del Segugio (Carpi)

SESSION IPA 33 cl (bionda Session IPA) 4% **€ 5,50**

Birre alla spina

Forst Very Important Pils chiara 5,0%
piccola 20 cl. **€ 3,00** media 40 cl. **€ 5,50** 1 litro **€ 9,50**

Forst Sixtus rossa doppio malto 6,5%
piccola 20 cl. **€ 3,50** media 40 cl. **€ 6,00** 1 litro **€ 10,50**

Weihenstephaner Weiss 5,4%

piccola 30 cl. **€ 3,50** media 50 cl. **€ 6,00** 1 litro **€ 10,50**

Bandiga Italian Pils 5,0% S.G.⊗

piccola 20 cl. **€ 4,00** media 40 cl. **€ 7,00** 1 litro **€ 13,50**

Bevande

Acqua Naturale 70 cl **€ 2,50**
Acqua Frizzante 70 cl **€ 2,50**
Coca-Cola 33 cl **€ 2,50**
Coca-Cola Zero 33 cl **€ 2,50**
Coca-Cola Deca 33 cl **€ 2,50**
Fanta 33 cl **€ 2,50**
Sprite 33 cl **€ 2,50**
Chinotto 33 cl **€ 2,50**
Coca-Cola Bottiglia Vetro 1 L **€ 6,00**

Vino sfuso

Pignoletto cantina Coltiva di San Prospero (MO) 11,0%
da 25 cl **€ 3,00** da 50 cl **€ 5,00** da 1 litro **€ 9,00**

Vini in bottiglia

Rossi fermi

Sangiovese di Romagna DOC, cantina Umberto Cesari di Castel S.Pietro Terme (BO) - ALC. VOL. 12,5% **€ 19,00**

Rossi frizzanti

Rosso Frizzante Secco "La Volta", Cantina Della Volta di Bomporto (MO) - ALC.VOL. 11,5% **€ 18,00**

Spumante Brut Rosè Lambrusco IGP, cantina Tenuta di Aljano di Scandiano (RE), ALC. VOL. 11,5% **€ 20,00**

Bianchi fermi

Traminer aromatico BIO, cantina TerraQuilia di Guiglia (MO), ALC. VOL. 12,5% **€ 22,00**

Bianco del Rubicone IGP BIO, cantina Valle delle Lepri, Coriano (RN) ALC. VOL. 13% **€ 20,00**

Bianchi frizzanti

Spumante bianco Brut Spergola DOP, cantina Tenuta di Aljano di Scandiano (RE), ALC. VOL. 12% **€ 20,00**

Dolci

Dolci fatti in casa **€ 5,50**
Sorbetto **€ 3,50**

Amari **€ 4,00**
Amari fatti in casa **€ 5,00**

Grappe **€ 4,00**

Servizio al tavolo **€ 2,00**