



Tradizione

Selezione di salumi Emiliani € 13
Mortadella Villani "Santo IGP quinto gusto", prosciutto di Parma 24 mesi, salame rosa e salame gentile Villani, coppa estiva di Mora Romagnola, Parmigiano Reggiano 30 mesi "vacche rosse". Servita con Crescentine

Polpo e ceci 🐟 € 11
Polpo, olive nere disidratate, crema di ceci

Flan di zucca 🍅 € 10
Amaretto, spuma di Parmigiano Reggiano 24, zucca

Salsiccia e gramigna € 11
Gramigna, salsiccia di mora romagnola (suino autoctono), latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Tagliatelle al Ragù € 11
Tagliatelle fatte a mano, misure originali del 1972 larghe 8mm cotte, pari alla 12.270ma parte dell'altezza di Torre Asinelli,

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano € 12
Tortellini fatti a mano come una volta, Parmigiano Reggiano "vacche rosse" 24 mesi

Tortellino classico in brodo di cappone € 12
Tortellini fatti a mano come una volta, Brodo di Cappone

Cotoletta alla bolognese € 16
Vitello, uova, prosciutto, parmigiano reggiano 24 mesi, spinacio saltato

Baccalà come una volta 🐟 € 16
Baccalà in umido di pomodoro, spinacini

Calvolfiore 3.0 🍅 € 13
Cavolfiore in tre consistenze: fritto, crema e spadellato con zafferano, aceto di vino bianco

Creatività

Polpette che passione € 11
Mortadella, patate, maionese allo zenzero, panko, spinacino croccante, semi di papavero

Sgombro o son desto? 🐟 € 11
Sgombro, aceto di lampone, finocchio, arance

Vellutata d'autunno 🍅 € 9
Saba, zucca, castagne, coriandolo, rapa rossa

Lasagna verde con spuma € 12
Sfoglia verde, ragù, besciamella, spuma di parmigiano reggiano 24 mesi

Chitarra di granchio 🐟 € 13
Spaghettoni, uova di lompo, broccoli, sugo granchi del mare Adriatico

Balanzoni Matti € 12
Balanzoni bolognesi fatti a mano come una volta, burro allo scalogno, polvere di rapa rossa

Attenti al risotto 🍅 € 12
Riso carnaroli, Parmigiano Reggiano 30 mesi, friggione disidratato

Cotta e tagliata € 19
Tagliata di Vacca Romagnola, bietola, fondo bruno

Cernia una volta 🐟 € 18
Cernia, cavolo nero, pinoli e patata viola

Voglia di zucca 🍅 € 13
Zucca, radicchio, noci, fonduta di formaggio di Fossa (da Sogliano al Rubicone, in Roncofreddo), pane profumato

Composizione di verdure di stagione, cotte o crude € 8

I migliori formaggi del nostro Territorio € 18

Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi, Pecorino semistagionato Valsamoggia, Meticcio semistagionato di vaccino e ovino crosta lavata, Caprino "Il Vero" formaggio di fossa caprino di Savignano sul Rubicone, Mattonella "La Bruna" semistagionato di crosta fiorita di latte vaccino, Squacquerone della Valsamoggia. Con: Miele e Mostarda Bolognese.

WI-FI: AnticaOsteriaLeMura-WiFi Password: Tortellini!

Coperto: € 2,5. Informazioni addizionali sulla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Preghiamo la Clientela di informarci preventivamente. **Note:** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg.CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine degli alimenti serviti.