



BERGAMINA

La cucina dal nostro orto



Burek di verdure e formaggio di pecora e salsa yogurt € 12

Allergeni latte, solfiti, glutine

Polenta fritta e salsa di formaggio € 10

Allergeni latte

Crema di fave, cicorie e pane fritto € 12

Allergeni glutine

Tagliolini carciofi, vaniglia e pecorino € 14

Allergeni glutine, uova, lattosio

Il tortello del giorno € 13

Allergeni a seconda del ripieno, chiedere al personale

Gulash di manzo, puré di patate € 16

Allergeni lattosio, solfiti

Maiale brado in due cotture, chips di patate e chutney di mele € 16

Allergeni solfiti

Verdure dell'orto (in base alla disponibilità) € 7

Allergeni solfiti

Prosciutto di maiale nero 48 mesi e focaccia € 16

Allergeni glutine

I nostri formaggi, miele e focaccia € 13

Allergeni glutine, lattosio

La nostra giardiniera € 9

Allergeni sedano, solfiti (aceto)

Cestino di focaccia € 3

Allergeni glutine

Dolci della casa € 5/8

Chiedere al personale

Si prega la gentile clientela di avvisare in caso di allergie o intolleranze alimentari. Chiedere al personale per la lista allergeni completa.





LE NOSTRE BIRRE

Prodotte con l'orzo e il luppolo dei nostri campi

Birra bionda in bottiglia 0,33	€ 5
<i>German Ale semplice e beverina, amaro e aroma delicati</i>	
Birra IPA in bottiglia 0,33	€ 5
<i>IPA leggermente amara, aroma marcato di luppolo</i>	
Birra La Moretta in bottiglia 0,33	€ 5,5
<i>Stout scura, sentori di caffè e liquirizia, amaro bilanciato</i>	

IL NOSTRO SIDRO

Prodotto con mele selvatiche del nostro frutteto

Sidro edizione Zero 0,75	€ 12
<i>È solo una prova! Un esperimento di fermentazione nato per gioco nell'autunno 2023.</i>	
<i>35 bottiglie dal colore dorato, profumo di mela cotta e beva leggera</i>	

LE ALTRE BEVANDE

Molecola (cola artigianale) 0,33	€ 4
Acqua naturale o frizzante 0,75	€ 2,5
Liquori fatti in casa	€ 2
Grappe e amari	€ 4
Tisane	€ 4
Caffè	€ 1,5



I VINI DELLE NOSTRE TERRE

Vini Frizzanti

Levante 2022 <i>Az. Agr. Podere Cipolla</i> Coviolo (Reggio Emilia)	€ 18
Malvasia Aromatica di Candia rifermentata in bottiglia, secco e profumato	
Verderame 2022 <i>Vecchio Consorzio 1953</i> Vernasca (Piacenza)	€ 18
Ortrugo, Trebbiano e Sauvignon rifermentato in bottiglia, asciutto e profumato	
Pozzoferrato 2022 <i>Az. Agr. Storchi</i> Montecchio Emilia (Reggio Emilia)	€ 20
Ancellotta e Lambrusco rifermentato in bottiglia, frutti rossi, fresco ma corposo	
Birichén Rosato 2022 <i>Al di là del fiume</i> Marzabotto (Bologna)	€ 22
Barbera rosata rifermentata in bottiglia, dotato di freschezza e grande beva	
Cascinaronchi 2022 <i>Quarticello</i> Montecchio Emilia (Reggio Emilia)	€ 26
Spergola metodo classico brut, fresco, vivace ed equilibrato	
Cavaliere 2023 <i>Az. Agr. Cavaliere</i> Castelvetro di Modena (Modena)	€ 30
Trebbiano metodo classico a dosaggio zero, agrumato e minerale.	

Vini Bianchi Fermi

Incia 2022 <i>Quarticello</i> Montecchio Emilia (Reggio Emilia)	€ 24
Spergola di buona struttura floreale, fresca e sapida	
Arvura Bianco del Rubicone 2022 <i>Delle Selve</i> Rimini (RN)	€ 26
Vernaccia Riminese, 30% affinato in barrique di rovere, di gran corpo e acidità leggera	
Fricandò 2021 <i>Al di là del fiume</i> Marzabotto (Bologna)	€ 28
Albana in anfora, macerato 3 mesi, sentori di frutta matura, sapidità e tannino morbido	
Dedalo 2021 <i>Franchina e Giarone</i> Formigine (Modena)	€ 36
Trebbiano di Spagna brioso, di medio corpo con profumi di ginestra e frutta a polpa bianca	



Vini Rosati e Rossi Fermi

Fannullone 2022 <i>Cà Nova Gualdana</i> Pianello val Tidone (Piacenza)	€ 20
Connubio tra la nota fresca della Barbera con il tannino e il frutto della Bonarda	
Saramat 2022 <i>Al di là del fiume</i> Marzabotto (Bologna)	€ 23
Barbera schietta dalle note di frutta rossa e melograno	
Centesimino 2022 <i>Ancarani</i> Oriolo dei Fichi (Faenza)	€ 24
Centesimino fruttato e floreale, dal sorso fresco e persistente	
Dagamò 2021 <i>Al di là del fiume</i> Marzabotto (Bologna)	€ 28
Barbera vinificata in anfora, elegante, fresca e minerale	
Perivana Riserva 2020 <i>Storchi</i> Montecchio Emilia (Reggio Emilia)	€ 40
Cabernet sauvignon di grande eleganza, sentori di frutta di bosco, liquirizia e cacao	

I vini al calice cambiano settimanalmente. Chiedere al personale di sala le disponibilità