



# BERGAMINA

La cucina dal nostro orto



**Cavolfiore impanato e fritto, chimichurri, mayo di soya** € 10

*Allergeni glutine,soya*

**Polenta fritta e pancetta bio "Malintesa" 24 mesi** € 12

**Zuppa di legumi e crostone del nostro pane** € 12

*Allergeni glutine*

**Il tortello del giorno** € 12

*Allergeni glutine, lattosio*

**Brasato di manzo alle carote, purè di patate** € 16

*Allergeni solfiti, latte*

**Verdure dell'orto (in base alla disponibilità)** € 8

*Allergeni solfiti*



**Tagliere di salumi misti "Valli Unite" con focaccia** € 14

*Allergeni glutine*

**Tagliere di 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

<b>Birra bionda alla spina</b>   0,4	€ 5,5
German Ale semplice e beverina, amaro e aroma delicati	
<b>Birra IPA alla spina</b>   0,4	€ 6
IPA leggermente amara, aroma marcato di luppolo	

## IL NOSTRO SIDRO

Prodotto con mele selvatiche del nostro frutteto

<b>Sidro edizione Zero</b>   0,75	€ 10
È solo una prova! Un esperimento di fermentazione nato per gioco nell'autunno 2023.	
35 bottiglie dal colore dorato, profumo di mela cotta e beva leggera	

## Le altre bevande

<b>Molecola (cola artigianale)</b>   0,33	€ 3,5
<b>Acqua naturale o frizzante</b>   0,75	€ 2,5
<b>Liquori fatti in casa</b>	€ 2
<b>Grappe e amari</b>	€ 4
<b>Caffè</b>	€ 1,5



## I VINI DELLE NOSTRE TERRE



### Vini Frizzanti

<b>Levante 2022</b>   <i>Az. Agr. Podere Cipolla</i>   Coviolo (Reggio Emilia) Malvasia Aromatica di Candia rifermentata in bottiglia, secco e profumato	€ 18
<b>Ponente 2022</b>   <i>Az. Agr. Podere Cipolla</i>   Coviolo (Reggio Emilia) Lambrusco Grasparossa. rifermentato in bottiglia, secco e brioso	€ 18
<b>Friss 2023</b>   <i>Cà Nova Gualdana</i>   Pianello Val Tidone (Piacenza) Barbera rifermentata in bottiglia vinificata in rosa, sapida e agrumata	€ 18
<b>Birichén Bianco 2022</b>   <i>Al di là del fiume</i>   Marzabotto (Bologna) Pignoletto rifermentato in bottiglia, freschissimo, minerale e piacevolmente secco	€ 22
<b>Cascinaronchi 2022</b>   <i>Quarticello</i>   Montecchio Emilia (Reggio Emilia) Spergola metodo classico brut, fresco, vivace ed equilibrato	€ 26
<b>Cavaliere 2022</b>   <i>Cavaliere</i>   Castelvetro di Modena (Modena) Trebiano metodo classico a dosaggio zero, agrumato e minerale.	€ 30

### Vini Bianchi Fermi

<b>Le Signore 2022</b>   <i>Ancarani</i>   Oriolo dei Fichi (Faenza) Famoso in purezza, fresco, sapido ed elegante	€ 20
<b>Zirudèla 2022</b>   <i>Al di là del fiume</i>   Marzabotto (Bologna) Albana, Grechetto gentile e Montuni, notevole florealità dei profumi e leggera acidità	€ 22
<b>Incia 2022</b>   <i>Quarticello</i>   Montecchio Emilia (Reggio Emilia) Spergola, leggera anche se piena, fresca e sapida	€ 24

### Vini Rossi Fermi

<b>Centesimino 2022</b>   <i>Ancarani</i>   Oriolo dei Fichi (Faenza) Centesimino fruttato e floreale, dal sorso fresco e persistente	€ 24
<b>Dagamò 2021</b>   <i>Al di là del fiume</i>   Marzabotto (Bologna) Barbera vinificata in anfora, elegante, fresca e minerale	€ 28
<b>Braje 2021</b>   <i>Storchi</i>   Montecchio Emilia (Reggio Emilia) Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, buona struttura e tannino morbido	€ 32
<b>Rosso Roero 2021</b>   <i>Valfaccenda</i>   Canale (Langhe, Cuneo) Nebbiolo di grande finezza. Frutto, note sapide e minerali, lievemente aromatico	€ 35

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