



BERGAMINA

Piccola cucina dal nostro orto



Polenta fritta e salsa del nostro "Brie" € 10

Allergeni latte

Crema di fave, cicoria e pane fritto € 11

Allergeni glutine

Tortelli di patate col soffritto ai funghi porcini € 13

Allergeni latte, glutine

Tagliata di coppa di maiale brado e patate saltate € 16

Allergeni latte

Falafel di ceci, pesto di pomodori arrostiti e salsa allo yogurt € 12

Allergeni, latte

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

Allergeni solfiti



Prosciutto di Parma 34 mesi "Bedogni", caponata e focaccia € 16

Allergeni glutine, sedano, solfiti (aceto)

Tagliere di formaggi, miele e focaccia € 13

Allergeni glutine, latte, senape

La nostra giardiniera € 8

Allergeni sedano, solfiti (aceto)

Cestino di focaccia € 3

Allergeni glutine

Dolci della casa € 5/7

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 alla spina 0,4 German Ale semplice e beverina, amaro e aroma delicati	€ 5,5
Birra IPA alla spina 0,4 IPA leggermente amara, aroma marcato di luppolo	€ 6
Birra La Moretta in bottiglia 0,33 Stout scura, sentori di caffè e liquirizia, amaro bilanciato	€ 5,5

Le altre bevande

Nettare di mele di varietà antiche 0,4	€ 2,5
Molecola (cola artigianale) 0,33	€ 3,5
Acqua naturale o frizzante 0,75	€ 2,5
Liquori fatti in casa	€ 2
Grappe e amari	€ 4
Caffè	€ 1,5



I VINI DELLE NOSTRE TERRE



Vini Frizzanti

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

Vini Bianchi Fermi

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

Vini Rossi Fermi

Biagio Antico 2021 <i>Ancarani</i> Oriolo dei Fichi (Faenza) Sangiovese di Romagna di grande freschezza ed equilibrio	€ 22
Dagamò 2021 <i>Al di là del fiume</i> Marzabotto (Bologna) Barbera vinificata in anfora, elegante, fresca e minerale	€ 28
Braje 2021 <i>Storchi</i> Montecchio Emilia (Reggio Emilia) Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, buona struttura e tannino morbido	€ 32

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