

ADÉGUATI

“ADÉGUATI è un progetto che unisce i prodotti della natura con le tecniche degli agricoltori, dei pescatori, dei casari, degli allevatori, dei cuochi, dei pasticceri, dei lavapiatti e dei ragazzi di sala, per farvi passare una serata nella serenità delle colline di Bologna con il nostro ingrediente speciale: il sorriso”

FOOD MENU'

I NOSTRI LIEVITATI CON FARINE DI GRANI ANTICHI COLTIVATI DA AZ. AGR. FABIO FERRI

- PIZZA MARINARA	€ 6	- COVACCINO	€ 6
- PIZZA MARGHERITA	€ 7	- CON FARCITURE GIORNALIERE	€ 8

ESTATE 2017

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA CONTORNI DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE.

- ARCIMBOLDO VEGETARIANO O VEGANO	€ 10	- PIATTO DI CULATELLO	€ 10
- CARPACCIO DI MANZO	€ 12,50	- CEVICHE DI POLPO*	€ 13,50
- CEVICHE DI ORATA*	€ 14,50	- TARTARE DI TONNO*	€ 14,50
- CATALANA DI GAMBERI	€ 15,50	- PESCE SENZA LISCA	€ 15,50
- POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 10		

LA BRACE

- AGNELLO	€ 13,50	- BISTECCA	€ 3,50 l'etto
- ORATA	€ 14,50	- BRANZINO	€ 14,50
- FILETTO ALLA BRACE	€ 15	- MAIALINO ALLA BRACE	€ 15

LA SORPRESA

- 3 PROPOSTE A CURA DELLO CHEF SCEGLIENDO TRA CARNE E PESCE*	€ 25
--	------

DOLCI

- DEGUSTAZIONE	€ 8	- SOFFICE DI CREMA CON FRUTTA	€ 5
- TORTA PISTOCCHI	€ 5	- FRUTTA FRESCA	€ 5
- MERINGATA	€ 5	- BAVARESE CON FRUTTA DI STAGIONE	€ 5

*Per i piatti con pesce crudo si usa pesce abbattuto all'origine

Pane, coperto e servizio € 2