

Menù

Estate



www.trattoriatubino.com

Tel. 051 811484

*“ Trotta, trotta bimbalotta
un furmai e 'na ricotta
un parol ed taiadel
da impinir al mi budel ”*

I nostri fornitori di qualità

Il pane, le meringhette e i grissini

Forno pasticceria Palladino - San Pietro in Casale (Bo)

I salumi

*Pasquini e Brusiani, di Ennio Pasquini – Bologna
Az. Agr. Fausto Zavoli - Saludecio (Rm)*

La Pasta di semola

Cooperativa Libera

I formaggi

I formaggi di Franco Parola - Saluzzo (Cn)

La Carne di Manzo Romagnolo

Az. Agricola Fausto Zavoli - Saludecio (Rm)

L'olio

*Az Agricola Fausto Zavoli - Saludecio (Rm)
Oleificio Gallio - Monti Iblei (Rg)*

Uova biologiche

*Bio Coop
Almaverde Bio*

Il Sale

Saline di Cervia

L'Aceto

Acetaia Bellei - Bomporto (Mo)

Il Pepe

Selezione Gerard Vives

I Menù

Cooperativa sociale Campi d'Arte - S. Pietro in Casale (Bo)

Coperto

€ 2

Antipasti e insalate

*Insalata di cappuccio all'aceto di mele
con gamberi saltati*

€ 10

Crescentine con salumi nostrani

€ 9

*Involtini di bresaola di "Mora Romagnola"
con robiola alle erbe aromatiche*

€ 10

*Crostone con pomodorini,
alici e squacquerone*

€ 9

Primi piatti

Passatelli e seppie su crema di fagioli borlotti € 10

Tortellini in brodo di cappone € 12

*Ravioli di zucca con listelle di mortadella,
e aceto balsamico* € 10

*Spaghetti al torchio con ricotta di capra
e verdure saltate* € 9

Tagliatelle verdi con ragù alla bolognese € 10

*Rigatoni di semola all'amatriciana
di guanciale "Mora romagnola"* € 9

Secondi piatti

| | |
|--|------|
| <i>Selezione di formaggi con miele e confettura</i> | € 15 |
| <i>Insalatona con uova sode, tonno, fagioli e cipolla</i> | € 12 |
| <i>Filetto di manzo battuto a coltello, alla tartara, con crostini e burro</i> | € 15 |
| <i>Roast beef di “Manzo Romagnolo” con salsa tonnata</i> | € 15 |
| <i>Filettino di coniglio con le olive taggiasche</i> | € 14 |
| <i>Foglie morte di filetto di maiale con parmigiano e melanzane</i> | € 14 |
| <i>Rane fritte</i> | € 13 |

Secondi piatti sulla pietra ollare

Salsiccia di Mora Romagnola € 10

Braciola di Mora Romagnola € 13

Filetto di manzo € 15

Braciola di vitello € 14

Contorni

Insalata mista € 4

Fritto salato € 4

Fritto dolce € 4

Fritto dolce e salato € 7

Patatine fritte € 4

Dessert

| | |
|---|-----|
| <i>Gelato di crema mantecato all'aceto balsamico</i> | € 6 |
| <i>Spiedino di frutta su crema di riso</i> | € 6 |
| <i>Tortino di mandorle e limone con yogurt naturale</i> | € 6 |
| <i>Sorbetto al sambuco e pepe lungo</i> | € 5 |
| <i>Semifreddo al torrone</i> | € 5 |

Annotazioni

Cottura sulla pietra ollare

La pietra ollare, estratta dalle cave della Val Malenco, consente una cottura dolce dei cibi, che conservano, così, morbidezza e sapore naturale.

Presidi Slow Food

I Presidi sono progetti Slow-Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

www.presidislowlowfood.it

Il Tubino aderisce all'alleanza cuochi e presidi

- I piatti possono essere preparati con pasta, carne, verdure e pesci congelati -