



@anticaosteriadabeppe

Cover Charge

2.50



Tasting Menu

# TAVOLA EMILIANA

"For the whole table only (Minimum 2 People)."

Bis di Primi:

Tortelloni Ricotta e Spinaci "Burro e Salvia"

Egg pasta filled with Spinach and Ricotta cheese – served with either butter and sage leaves

Tagliatelle al coltello al "Ragu"

Tagliatelle pasta served with Bolognese sauce

il Gnocco Fritto e Tigelle con:

Affettato

Cold cuts

Formagi

Cheese

Condimento per Tigelle

Condiments: Minced bacon with garlic and rosemary

Cacciatora di Cinghiale

Boar

Verdure alla Griglia

Grilled vegetables

35.00€ Per guest Drinks, Dessert and Sorbet not included

## HOUSE SPECIALTIES

Il Gnocco Fritto e/o Tigelle (1)

Per Guest 4.50

Gnocco and Tigelle are a typical local bread either fried (Gnocco) or "baked" (Tigelle) in a special instrument called "Tigelliera". It is usually eaten with cold cut meats and different condiments as below

Affettato Piccolo

7.00

Cold cuts (small)

Affettato Medio

10.00

Cold cuts (medium)

Affettato Grande

16.00

Cold cuts (large)

Condimento per Tigelle

4.50

Condiments: Minced bacon with garlic and rosemary

Nutella and/or Jam

2.00

## CHEESE

Stracchino (7)

4.50

Pecorino (7)

4.50

Taleggio (7)

4.50

Gorgonzola (7)

4.50

Parmigiano a Scaglie

4.50

Mozzarella Intera (7)

7.00

Mixed Cheeses (7)

5.00

## CACCIATORA

Cacciatora style dishes with tomato sauce:

Cinghiale (9)

14.00

Boar

Coniglio (9)

12.00

Rabbit

# STARTERS

Il Gnocco Fritto "Prosciutto di Parma 24 Mesi o Stracchino" (1) Fried bread with Parma Ham and soft cheese	2,00 2.50
Caprese (7) Tomato & Mozzarella cheese slices	10.00
Carpaccio "Parmigiano e Rucola o Parmigiano e Sedano" (9) Thinly sliced raw beef dressed with Parmesan cheese and rocket salad OR Parmesan cheese and celery	11.00
Bresaola "Parmigiano e Rucola" (7) Air-cured beef with Parmesan cheese and rocket salad	11.00
Crudo e Mozzarella (7) Parma ham and Mozzarella cheese	13.00
Roastbeef	12.00
Vitello Tonnato (3) Veal with tuna sauce	12.00
Prosciutto e Melone Parma ham and cantloupe melon	12.00

# PASTA MAIN COURSES

Tortellini in Brodo (1-3) Meat filled egg pasta cooked in meat broth	14.00
Tortelloni di Ricotta e Spinaci "Burro e Salvia o Ragù" (1-3-7) Egg pasta filled with Spinach and Ricotta cheese – served with either butter and sage leaves or Bolognese ragout sauce	12.00
Tortelloni alle Noci (1-3-7-8) Walnut filled egg pasta	13.00
Ravioli alle Ortiche (1-3-7) Nettles filled egg pasta	12.00
Tagliatelle al coltello alla Lepre (1-3-7) Tagliatelle pasta served with hare stew sauce	11.00
Tagliatelle al coltello al Ragù (1-3) Tagliatelle pasta served with Bolognese sauce	10.00
Tagliatelle al coltello ai Funghi (1-3) Tagliatelle pasta served with mushroom sauce and a pinch of black truffle	12.00
Gramigna "Panna e Ragù di Salsiccia" Rossa" (1-7) Curly pasta served with a creamy sausage white ragout	10.00
Lasagne (1-3-7) Lasagna with a creamy and meaty béchamel sauce	10.00
Rosette (1-3-7) Egg pasta served with creamy béchamel sauce	11.00
Gnocchi di Patate "Pomodoro e Basilico" (1-3) Potato gnocchi served with either tomato	10.00
Risotto al Radicchio Rosso Red Radicchio leaves Risotto	10.00
Bis di Primi "Minimum 2 People" A choice of two pasta dishes	13.00
Tris di Primi "Minimum 3 People" A choice of 3 pasta dishes	15.00

# MEAT MAIN COURSES

Tagliata di Manzo "Grana e Rucola o al Rosmarino" Sliced beef served with either Parmesan cheese and Rocket salad or with Rosmary	26.00
Filetto alla Griglia Grilled fillet steak	23.00
Filetto "Ai Funghi, all'Aceto Balsamico o al Pepe Verde" (1-7-10) Fillet steak served with either mushrooms, or Balsamic Vinegar, or green pepper grains	25.00
Fiorentina "All' Etto" T-bone steak (price per 100 grams/3.5oz)	6.50
Arrosticini di Agnello Lamb skewers	14.00
Costine di Maiale "Cotte a bassa temperatura" Pork Spareribs	12.00
Salsiccia alla Griglia Grilled sausages	10.00
Arrosto di Vitello (9) Oven roasted veal	16.00
Faraona al Forno (9) Oven roasted Guinea Fowl	12.00
Cosciotto di Maialino da Latte (9) Suckling pig roasted leg	13.00
Arrosti Misti (9) Mix of oven roasted meats	18.00
Bollito Misto Mix of broth cooked pork, chicken and beef meats served with different sauces	20.00
Grigliata Mista "Minimum 2 People" Mixed grill	38.00

## SIDE DISHES

Patate al Forno Oven roasted potatoes	3.50
Patate Fritte Chips / French fries	4.00
Verdure Grigliate Grilled vegetables	5.00
Verdure Cotte Boiled vegetables	4.00
Pinzimonio Vegetable Crudités	5.50
Insalata Mista Mixed salad (regular)	3.50
Insalata Mista Grande Mixed salad (Large)	6.00
Sott' Olio Piccolo Marinated vegetables (regular)	4.00
Sott' Olio Grande Marinated vegetables (large)	7.00

## DESSERT

Zuppa Inglese (1-3-7) Sponge cake and custard	5.50
Tiramisù (1-3-7)	5.50
Torta tipo Barozzi (3-7) Coffe and chocolate cake	6.00
Mascarpone (3-7)	5.50
Crem Caramel (3-7)	5.50
Cheesecake (1-3-7)	5.50
Crema Catalana (7) Crème brulee	5.50
Pannacotta Chocolate or Blueberries or Caramel	5.50
Lemon Sorbet (7)	4.00
Macedonia di Frutta Fresca Fresh fruit salad	5.00
Gelato (7) Ice-cream	4.50

## SWEET WINES

Passito di Pantelleria	6.00 25.00
Moscato Dolce	5.00 20.00

By the Glass	4.00 5.00
Spritz "Aperol o Campari"	5.00 6.00
Lambospritz	6.00

## STILL REDS

Sangiovese Superiore "Merlotta"	18.00
Sangiovese Riserva "Merlotta"	29.00
Morellino "Casa Antica"	20.00
Lagrein "Colterenzio"	25.00
Merlot "Antonutti"	20.00
Teroldego "Endrizzi"	25.00
Cabernet Sauvignon "Endrizzi"	24.00
Chianti Classico "Gallo Nero"	22.00
Valpolicella Ripasso Superiore	28.00
Donna Fugata "La Bella Sedàra"	25.00
Nebbiolo	30.00

## STILL WHITES

Pinot Grigio "Antonutti"	18.00
Chardonnay "Endrizzi"	18.00
Pecorino, Mercantino "Cantina Dei Colli Ripani"	18.00
Passerina, Lajella "Cantina Dei Colli Ripani"	18.00
Müller Thurgau "Itelchi"	16.00
Ribolla Gialla "Torre Rosazza"	20.00
Lugana, I Frati "Ca Dei Frati"	25.00
Albana "Colombarda"	19.00

## SPARKLING REDS

Lambrusco Grasparossa "Pezzuoli"	12.00
Lambrusco Sorbara "Pezzuoli"	12.00
Lambrusco Reggiano "Medici"	12.00
Lambrusco, Terre Verdiane "Ceci"	17.00
Lambrusco, Otello "Ceci"	17.00
Lambrusco, Tasso "Moretto"	17.00
Lambrusco, L'Acino "Manzini"	17.00
Lambrusco Sorbara "Vezzelli"	17.00
Lambrusco Sorbara, Vigna Del Cristo "Umberto Cavicchioli"	17.00

## SPARKLING REDS

Bonarda, Colli Piacentini "Le Proposte"	15.00
Gotturnio, Colli Piacentini "Le Proposte"	15.00

## SPARKLING WHITES

Pignoletto, Sant Amalia "Cantina Divinja"	20.00
Pinot Nero, Vigne D'Oltrepo "Fiamberti"	17.00

## BUBBLES

Prosecco Valdobbiadene	20.00
Franciacorta, Saten	35.00
Ca del Bosco	55.00
Bellavista	55.00
Trento DOC "Revì"	30.00

## HOUSE WINES

	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	1
Pignoletto	4.00	7.00	12.00
Lambrusco	4.00	7.00	12.00
Sangiovese	4.00	7.00	12.00
Trebbiano	4.00	7.00	12.00

## DRINKS

Water "0.75cl"	2.00
Coca Cola "Normale o Zero"	3.50
Coca Cola in Vetro "1 litro"	5.00
Fanta	3.50
Sprite	3.50
Birra Moretti "33 o 66cl"	4.00 6.00
Craft Beer "66cl"	8.00

## COFFEE & TEA

Espresso	2.00
Macchiato	2.00
Liqueur coffee	2.50
Decaf	2.50
Barley coffee	3.00
Double espresso	4.00
Cappuccino	2.50
Tea	2.50

## DIGESTIVO

Whisky	4.00 6.00
Cognac	5.00
Amaro	4.00 5.00
Grappe	4.00 7.00
Rum	5.00 7.00

\*(nos. 1-7 show numbers of allergens in each dish)