



@anticaosteriadabeppe



Menù Degustazione
TAVOLA EMILIANA
"Uguale per tutto il tavolo"

Bis di Primi:
Tortelloni Ricotta e Spinaci "Burro e Salvia"
Tagliatelle al coltello al "Ragu"

Tigelle e il Gnocco Fritto con:
Affettato
Formagi
Condimento per Tigelle
Cacciatore di Cinghiale
Verdure alla Griglia

35.00€ A persona Bevande, Dolce e Sorbetto Esclusi

SPECIALE DELLA CASA

Il Gnocco Fritto e/o Tigelle (1)	a Persona 4.50
Affettato Piccolo	7.00
Affettato Medio	10.00
Affettato Grande	16.00
Condimento per Tigelle "Pancetta fresca tritata con Aglio e Rosmarino"	4.50
Nutella e/o Marmellata	2.00

FORMAGGI

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
Formaggi Misti (7)	5.00

CACCIATORA

Cinghiale (9)	14.00
Coniglio (9)	12.00



ANTIPASTO

Il Gnocco Fritto "Prosciutto di Parma 24 Mesi o Stracchino" (1)	2,00 2.50
Caprese (7)	10.00
Carpaccio "Parmigiano e Rucola o Parmigiano e Sedano" (9)	11.00
Bresaola "Parmigiano e Rucola" (7)	11.00
Crudo e Mozzarella (7)	13.00
Roastbeef	12.00
Vitello Tonnato (3)	12.00
Prosciutto e Melone	12.00

PRIMO

Tortellini in Brodo (1-3)	14.00
Tortelloni di Ricotta e Spinaci "Burro e Salvia o Ragù" (1-3-7)	12.00
Tortelloni alle Noci (1-3-7-8)	13.00
Ravioli alle Ortiche (1-3-7)	12.00
Tagliatelle al coltello alla Lepre (1-3-7)	11.00
Tagliatelle al coltello al Ragù (1-3)	10.00
Tagliatelle al coltello ai Funghi (1-3)	12.00
Gramigna "Panna e Ragù di Salsiccia" Rossa" (1-7)	10.00
Lasagne (1-3-7)	10.00
Rosette (1-3-7)	11.00
Gnocchi di Patate "Pomodoro e Basilico o Ragù" (1-3)	10.00
Risotto al Radicchio Rosso	10.00
Bis di Primi "Minimo 2 Persone"	a Persona 13.00
Tris di Primi "Minimo 3 Persone"	a Persona 15.00

SECONDO

Tagliata di Manzo "Grana e Rucola o al Rosmarino"	26.00
Filetto alla Griglia	23.00
Filetto "Ai Funghi, all'Aceto Balsamico o al Pepe Verde" (1-7-10)	25.00
Fiorentina "All' Etto"	6.50
Arrosticini di Agnello	14.00
Costine di Maiale "Cotte a bassa temperatura"	12.00
Salsiccia alla Griglia	10.00
Arrosto di Vitello (9)	16.00
Faraona al Forno (9)	12.00
Cosciotto di Maialino da Latte (9)	13.00
Arrosti Misti (9)	18.00
Bollito Misto	20.00
Grigliata Mista "Minimo 2 Persone"	38.00



CONTORNO

Patate al Forno	3.50
Patate Fritte	4.00
Verdure Grigliate	5.00
Verdure Cotte	4.00
Pinzimonio	5.50
Insalata Mista	3.50
Insalata Mista Grande	6.00
Sott' Olio Piccolo	4.00
Sott' Olio Grande	7.00

DOLCI DELLA CASA

Zuppa Inglese (1-3-7)	5.50
Tiramisù (1-3-7)	5.50
Torta tipo Barozzi (3-7)	6.00
Mascarpone (3-7)	5.50
Crem Caramel (3-7)	5.50
Cheesecake (1-3-7)	5.50
Crema Catalana (7)	5.50
Pannacotta "Cioccolato o Mirtilli o Caramello"	5.50
Sorbetto al Limone" (7)	4.00
Macedonia di Frutta Fresca	5.00
Gelato (7)	4.50

VINO DOLCE

Passito di Pantelleria
Moscato Dolce



6.00|25.00
5.00|20.00



Al Calice	4.00 5.00
Spritz "Aperol o Campari"	5.00 6.00
Lambospritz	6.00

I ROSSI FERMI

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

I BIANCHI FERMI

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

I LAMBRUSCHI

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



I ROSSI FRIZZANTI

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

I BIANCHI FRIZZANTI

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

LE BOLLICINE

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

VINO IN CARAFFA

	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	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



BEVANDE

Acqua "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
Birra Artigianale "66cl"	8.00

CAFFETTERIA

Caffè	2.00
Caffè Macchiato	2.00
Caffè Corretto	2.50
Caffè Decaffeinato	2.50
Caffè Orzo	3.00
Caffè Doppio	4.00
Cappuccino	2.50
Thè	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