



PER INIZIARE

Tortino di zucca con fonduta di pecorino e ristretto di balsamico di Modena (9)

Degustazione di salumi emiliani con formaggio tenero, sottoli e pane abbrustolito (10)

Insalata di mare (12)

Cozze alla tarantina (10)



LA PASTA FATTA IN CASA E I PRIMI

Cappellacci al ragù /con pistacchi di Bronte e bacon / con nocciole del Piemonte e miele di castagno / con salsiccia al lambrusco e roquefort (10)

Tortellini - in bordo di cappone / in crema di formaggio (10)

Maccheroncini "I Durandi" - pasta corta al torchio agli spinaci con prosciutto cotto, prosciutto crudo, lombo, piselli e panna (8)

Fagottini ripieni di carne in crema di noci (8)

Tortelli cacio e pepe con burro e semi di papavero (10)

Spaghetti allo scoglio (18)

Risotto del pescatore - minimo due porzioni (18)



LA BRACE E LE PIETANZE

Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e grana (16)

Grigliata mista di carne con patate al forno (18)

Grigliata mista di pesce (20)

Tomahawk di manzo - 700gr - con zucca marinata e rondelle di patate fritte (28)

Tagliata di manzo al pepe verde in cestino di grana (16)

Tomahawk di maiale - 700 gr (11)

Fritto misto di mare con verdure croccanti (16)

Spiedini di gamberi e seppie (15)



Contorni (5)

Patate al forno / patate fritte / verdure pastellate / verdure alla griglia / insalata mista



TIGELLE

solo sabato e domenica

- Tigellata - tigelle, gnocchini fritti, affettati misti, salsine e sottoli (15)
- Tigellata con solo prosciutto crudo (17)
- Formaggi misti (6)
- Lardo di colonnata (6)
- Stracchino (5)
- Pinzimonio (6)
- Aggiunta di tigelle o gnocchini fritti (3,5)
- Aggiunta di affettati misti (6)

VARIE ED EVENTUALI

- Coperto - pane - servizio (2)
- Servizio torta (0,5)

Non abbiate paura di richiedere il menù con indicati gli allergeni presenti nei nostri piatti in caso di necessità

Alcuni piatti possono essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I servizi si trovano in fondo a sinistra



LE PIZZE CLASSICHE

I nostri impasti

classico - tirato (1,5) - morbido alto (0,5) - doppio impasto (1)

Margherita - pomodoro e mozzarella (5)

4 formaggi - pom. formaggi misti (7)

4 stagioni - pom. moz. prosciutto cotto, salsiccia, funghi, carciofi (7)

Frutti di mare - pom. frutti di mare misti (10)

Birra consigliata: Hefe Weissbier

Calzone - pom. moz. prosciutto cotto, funghi (7)

Caprese - mozzarella di bufala, pomodorini, origano (7)

Capricciosa - pom. moz. prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati (7)

Carbonara - pom. moz. pancetta, uovo, grana (8)

Carrettiera - pom. moz. tonno, cipolla (6,5)

Marinara - pom. aglio, olio, origano (4,5)

Napoli - pom. moz. acciughe, origano (6)

Parmigiana - pom. moz. melanzane, grana (7,5)

Patatosa - pom. moz. patatine, würstel (6,5)

Funghi misti - pom. moz. funghi porcini, freschi e trifolati (7,5)

Prosciutto cotto - pom. moz. prosciutto cotto (6)

Prosciutto crudo - pom. moz. prosciutto crudo (7,5)

Romana - pom. moz. acciughe, capperi, origano (6)

Salame piccante - pom. moz. salame piccante (6,5)

Birra consigliata: IPA

Verdure - pom. moz. verdure miste (7,5)

Speck - pom. moz. speck (7)

Trevigiana - pom. moz. radicchio, funghi freschi, gorgonzola (8)

Ogni aggiunta di ingrediente comporta una variazione di prezzo da (0,5) a (4) - è possibile richiedere il listino con i valori delle aggiunte

Abbiamo a disposizione pizze senza glutine - non di nostra produzione . È possibile che non possano essere condite con determinati ingredienti a causa della contaminazione



SPECIALI

Cara - moz. pancetta, grana, zucca nostrana, aceto balsamico (9)

Birra consigliata: Rogue Hazelnut

Secchia rapita - pom. moz. mortadella, scaglie di grana, aceto balsamico (8)

I Durandi - pom. moz. Funghi freschi, prosciutto crudo rosolato, gorgonzola (8)

Albana - mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo (8,5)

Tartufata - pom. moz. Prosciutto crudo, crema tartufata, grana (9)

Birra consigliata: Rogue Hazelnut

Pippi - piada con mascarpone, noci, speck e senape al miele (10)

Birra consigliata: Rogue Hazelnut

Philadelphia - pom. moz. philadelphia, bacon, zucchine (8)

Birra consigliata: Lemon & thyme

Dietetica - piada con bresaola, rucola e scaglie di grana (8,5)

Libo - pom. moz. speck in entrata, mascarpone, rucola, aceto balsamico (10)

Frosti - pom. mozzarella di bufala, salsiccia, zucca nostrana (8)

Birra consigliata: Rogue Hazelnut

Gustosa - pom. moz. pancetta, radicchio, grana (8,5)

Birra consigliata: Claudia

Contadina - pom. moz. prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana (8,5)

Saporita - pom. moz. salsiccia, gorgonzola, rucola (8)

Tirrenica - pom. moz. gorgonzola, salame piccante, olive nere (8)

Birra consigliata: IPA

Poetica - pom. mozzarella di bufala, funghi porcini, prosciutto crudo, crema tartufata (11)

Novanta° - Mozzarella, gamberetti, zucca nostrana, zucchine (10)

Birra consigliata: IPA

Parmense - pom. moz. Funghi porcini, prosciutto crudo, grana (9)

Montanara - pom. moz. Funghi porcini, funghi freschi, speck (9)

Boscaiola - pom. moz. Funghi misti, prosciutto crudo all'entrata, crema tartufata (9)

BIRRE ARTIGIANALI

CLAUDIA - Moor - UK - wheat ale - bionda - 4,5° - latt. 0,33l (6)

Al naso emergono in particolare modo note di erba tagliata, fieno e Pompeo rosa. Al palato si ritrova soprattutto la componente erbacea oltre a elementi agrumati. In chiusura si rileva una leggera tonalità amara. Birra per chi cerca una Weizen fuori dagli schermi.

SHAPE SHIFTER - Fourpure - UK - IPA - bionda - 6,4° - bott. 0,33l (6)

Luppolata con mitra, mosaico e centennale che caratterizzano questa birra con un'intensa profumo di agrumi e frutta tropicale, ananas e arancia rossa tra tutti. All'assaggio emergono le note agrumate che conducono ad una chiusura pulita e fresca.

NO REST FOR DANCERS - L&G - UK - red ale - scura - 6,2° - latt. 0,44l (6)

Una Red Ale morbida ed aromatica in cui si esprimono con eleganza le note caramellate e fruttate del malto sui toni di frutta rossa e marmellata di arancia. Al naso quanto al palato la luppolatura interviene con sentori più erbacei ed resinosi, ricordando anche la scorza di arancia amara e il cedro. Pulita ed equilibrata in chiusura grazie ad un amaro di media intensità.

HAZELNUT - Rogue - USA - brown ale - scura - 6° - latt. 0,35l (6)

Al naso ed al palato i sentori sono principalmente dolci, con evidenti note di nocciola, cioccolato e sentori di caramello dati dai malti. Calda e morbida al palato, la bevuta è dolce con marcate note di nocciola.

LEMON & THYME - Partizan - UK - saison - bionda - 3,8° bott. 0,33l (6)

Particolarmente fresca grazie agli intensi sentori di erbe aromatiche, tra cui menta e basilico, che caratterizzano il profumo accanto alle note citriche di scorza di limone. Profilo del tutto coerente al palato a cui si aggiunge anche una punta di lievito leggermente speziata. Pulita la chiusura con un amaro delicato.

HEFE WEISSBIER - Weihenstephan - Germania - weiss - bionda - 5,4°

piccola (3,5) - media (5) - 1 litro (10)

Dal colore dorato brillante questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati (banana ed ananas) e speziati di fiori di garofano. Realizzata secondo la tradizione tedesca al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla.

PRIVAT - Riegele - Germania - lager - bionda - 5,2°

piccola (3) - media (4,5) - 1 litro (9)

È una classica bionda leggera bavarese. Questa tedesca a bassa fermentazione non è pastorizzata. È una birra molto aromatica e armoniosa, a base di malto corposo e luppolo vellutato

SIXTUS - Forst - Italia - doppelbock - scura - 6,5°

piccola (3,5) - media (5) - 1 litro (10)

Profumo intenso di malto tostato, gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato. Già al primo sorso si prova una forte sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.



VINI IN BOTTIGLIA

BOLLE

Vulcano - Gambalunga - moscato giallo brut - Veneto - 12° (16)
Louvre - Serre di Pederiva - extra dry - Veneto - 11° (18)
Valpiana - Dianto - extra dry - Veneto - 11° (15)
Fior d'arancio - Gambalunga - spumante dolce - Veneto - 4,5° (15)
Franciacorta DOCG - Barone di Erbusco - satèn - Lombardia - 12,5° (30)
Franciacorta DOCG - Contadi Castaldi - brut - Lombardia - 12,5° (34)

BIANCHI FRIZZANTI

Pignoletto reno DOC - Bassi - 12° (15)
Müller Thurgau - Cavit Trento - Trentino Alto Adige - 10,5° (15 / calice 4)
Serprino - Gambalunga - Veneto - 11° (12 / calice 3)

BIANCHI FERMI

Müller Thurgau - Cavit Trento - Trentino Alto Adige - 12° (15)
Gewürztraminer - A. Zirnhelt - Francia - 12,5° (23)
Aragosta - S. Maria La Palma - fermentino di Sardegna DOC - Sardegna - 13° (16 / calice 4)
Ribolla gialla IGT - La Boatina - F. V. Giulia - 12,5° (20 / calice 5)

LAMBRUSCHI E ROSATI

Marcello - Langhirano Parma - lambrusco - 10,5° (18)
Sorbara - Laura Romagnelli - lambrusco secco - 11° (15)
Chiaretto del Garda DOP - Ca Maiol - rosato - 12° (16 / calice 4)

ROSSI

Teroldego Rotaliano DOC - Rocca Savina - Trentino Alto Adige - 12,5° (15)
Sangiovese sup. DOC - Bassi - Emilia Romagna - 14° (16)
Chianti classico DOCG - Torre delle grazie - Toscana - 13° (16 / calice 4)
Montepulciano D'Abruzzo DOC - Serre di Predella - Abruzzo - 12,5° (12 / calice 3)

Vini sfusi

Bianco frizzante, Serprino, Gambalunga, 11°
rosso, Cabernet, Gambalunga, 12°
Bianco fermo, Pecorino, Cantine Tollo, 13°
Rosato, Rabosello, Gambalunga, 11°
1/4l (2,5) - 1/2l (4,5) - 1l (8)



Altre bevande

Acqua minerale San Benedetto 0,75l (2)
Acqua minerale Dolomia 0,5l (1,5)
Coca cola 1 L (8)
Bibite analcoliche in barattolo 0,33l (3)
Caffè e orzo (1,5)
Caffè corretto (2,5)
Ginseng (2)
Amari (3)
Whisky (4) - (8)
Grappe (3,5) - (5)
Rhum (4) - (8)