

# i durandi

---

DAL 1999 | RISTORANTE PIZZERIA TIGELLERIA

Dal 1999, il Ristorante Pizzeria Tigelleria "I Durandi", accoglie i suoi ospiti con il calore e l'affetto che solo **una lunga storia di passione** può donare.

Da oltre due decenni, il ristorante "I Durandi" è il custode della **tradizione culinaria emiliana**, la terra che ha dato vita ad una **cucina fatta di amore, dedizione e rispetto per le cose ben fatte**.

Situato nel cuore della verde campagna emiliana, "I Durandi" non è solo un **ristorante**, una **pizzeria** e una **tigelleria genuina**; è un luogo dove i sapori autentici si mescolano con le emozioni, creando un'esperienza, anche culinaria, che riempie l'anima.

Con una capacità di accogliere **oltre 250 persone**, "I Durandi" è il locale perfetto per **coppie** in cerca di intimità, **tavolate di amici** desiderosi di condividere momenti di gioia e **famiglie** con bambini che vogliono riunirsi in un ambiente familiare.

"I Durandi" è anche il luogo **ideale per celebrare cerimonie e occasioni speciali**, grazie alla sua atmosfera accogliente e alla nostra innata ospitalità.

L'incantevole oasi nelle Terre del Reno dove la tranquillità, la cordialità e il buon gusto si incontrano, per regalare a tutti i nostri ospiti non solo un pasto, ma **un'esperienza da custodire nel cuore** e raccontare alle persone care.



*Ida e Fabrizio*

## Le Tigelle

Tutte le sere, Sabato e Domenica anche a pranzo

“ L'essenza della cucina emiliana: semplici, genuine e incredibilmente gustose. Noi le prepariamo artigianalmente tutti i giorni secondo la ricetta tradizionale originaria tramandata da generazioni a generazioni.

**GRAND TIGELLATA DURANDI** Un'esperienza unica per veri amanti della tradizione! Tigelle calde e gnocchi servite con salumi di alta qualità, 3 salse tipiche emiliane, ciotola di verdure sott'olio e una ciotola di stracchino. Un banchetto abbondante, perfetto per immergersi nella convivialità – 18

**TIGELLATA TRADIZIONALE** Un classico della cucina emiliana: tigelle calde e gnocchi servite con salumi nostrani di altissima qualità – 12

Porzione di tigelle artigianali – 3

Porzione di gnocchini artigianali – 3

Porzione di salumi emiliani – 7

Formaggi misti – 7

*più golosi che mai*

Friggione – 3

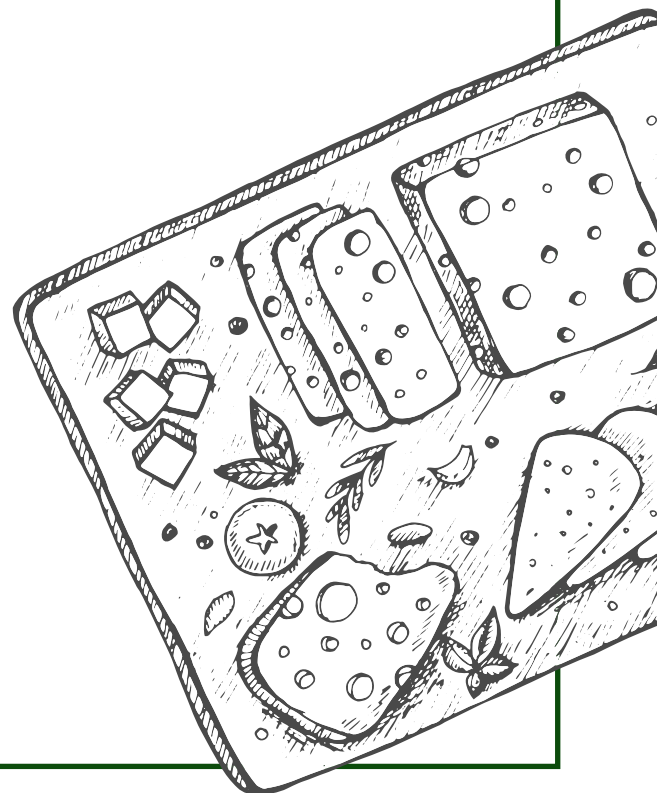
Lardo di colonnata – 7

Stracchino – 3

Sottoli e Sottaceti – 3

Vassoio di salse miste artigianali – 6

Salsina singola a scelta – 1





## Antipasti

### *dalla terra*

**SFORMATO DI ZUCCA** con crema di parmigiano 30 mesi DOCG e aceto balsamico – 10

**UOVO ALLA SCOZZESE** uovo sodo panato in velo di carne macinata e fritto – 10

**TAGLIERE DI AFFETTATI EMILIANI** con parmigiano 30 mesi – 12

**POLENTA** con funghi di stagione e fonduta di taleggio – 10

### *dal mare*

**MARE AL VAPORE** polpo, calamaro, gamberetti e pesce bianco al vapore, su misticanza di verdure fresche – 16

**SAUTÉ DI COZZE** in dressing di prezzemolo e limone – 15

## Primi piatti

“ La pasta fresca è esclusivamente fatta a mano nel nostro ristorante con utilizzo di prodotti a km 0

*dalla tradizione*

AMATISSIMI DAI CLIENTI

### CAPLAZ ARTIGIANALI DI ZUCCA

- Al ragù artigianale – 14
- Burro e salvia selvatica – 14
- Con pistacchio e bacon croccante – 15

### TURTLEN RIPIENI DI CARNE

- In brodo di cappone – 17
- In crema di parmigiano 30 DOCG – 17

**LE NOSTRE TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO** al ragù bolognese – 12

**I DURANDI** al torchio con prosciutto cotto, prosciutto crudo, lonza, pisellini e crema di parmigiano 30 mesi – 14

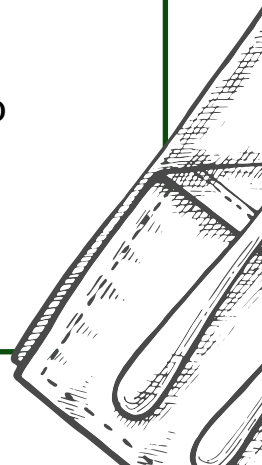
**IL PASSATELLO DEL PATRON** in umido di crema di friggione e croccante di salsiccia dalle mani di Ferruccio – 14

**IL BALANZONE** ripieno di ricotta e mortadella, saltato con burro e salvia – 14

*dal mare*

**LE BATANE ALLE VONGOLE** raviolo ripieno di branzino saltato alle vongole – 18

**SPAGHETTONE FRESCO ALLO SCOGLIO** – 20



## Secondi piatti

### *dalla terra*

**COTOLETTA DI VITELLO** alla bolognese - 21

**TAGLIATA DI MANZO ALLA TOSCANA** con rucola, pomodorini e grana - 21

**FILETTO DI MANZO** alla brace, con funghi porcini e pane casereccio - 25

**FIORETTO** salsiccia, pancetta, coppone, manzo, pollo e patate ripassate - 16

**SPADA** salsiccia, pancetta, coppone, manzo, pollo e patate ripassate - 25

**FIorentina di Scottona** 5,5/hg

**BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO** con le sue salse - 18

**IL BOLLITO DEI DURANDI\*** manzo, cappone, lingua e cotechino, servito con purè di patate, salsa verde, mostarda e friggione - 20

\*disponibile solo venerdì, sabato e domenica

### *dal mare*

**FRITTO MISTO SENZA SPINE** e verdure - 19

**GRATINATO DI MARE** filetto di branzino, capasanta, code di gambero, scampo, gamberone e coda di rana pescatrice - 23

**ROSTICCIA DI POLPO** patate, olive e capperi - 16

## Contorni

PATATE ARROSTO ROSMARINO E SALVIA - 5

VERDURE DI STAGIONE - 5

FUNGI FRITTI - 5

PATATE RUSTICHE FRITTE - 5

CREMA ARTIGIANALE FRITTA - 6

# Pizze Gourmet

## *i nostri impasti*

**CLASSICO**

**INTEGRALE - 1,5**

**MORBIDO GOURMET - 2**

**DOPPIO - 2**

**TIRATO - 1,5**

L'IMPASTO MORBIDO GOURMET È UNA MISCELA DI OLTRE 3 FARINE, HA UN'IDRATAZIONE DEL 70% E VIENE LASCIATO LIEVITARE 72 ORE

**MARGHERITA GOURMET** pomodoro, fior di latte - 7

**BASILISCO** mozzarella, pomodori secchi, lardo di Colonnata, burrata e basilico - 14

**BOLOGNA** mozzarella, mortadella, pomodorini secchi, burrata e pistacchi - 14

**CANTABRICO** Pomodoro, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche e bufala - 13

**FRIGGIDANY** friggione, bufala, basilico - 10

**SEVERUS** Fior di latte, pancetta al pepe nostrana, zucca e stracciatella - 15

## Pizze Speciali

**CARA** mozzarella, pancetta, grana, zucca nostrana, aceto balsamico - 10

**PARTENOPEA** mozzarella, salsiccia, friarielli - 8

**I DURANDI** pom.moz. funghi, crudo rosolato, gorgonzola - 9

**ALBANA** bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo - 11

**PHILADELPHIA** pom. moz. philadelphia, pancetta, zucchine - 9

**TRATTORISTA** pom. moz. pancetta, salsiccia, cipolla, patate forno - 9

**OSLO** mozzarella, salmone, zucchine, philadelphia - 12

**RUSTICA** pom. salsiccia, radicchio, pomodorini, stracciatella - 9

**TIRRENICA** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, olive nere - 8

**POETICA** pom. mozz., porcini, crudo, crema tartufata - 12

**FERRUCCIO** mozzarella, salsiccia, friggione - 8

**FUSION** mozzarella, prosciutto cotto, radicchio, friarielli, brie - 8

**VECCHIA MODENA** moz. pancetta, grana, aceto balsamico - 8

**ESTIVA** pom. radicchio, zucchine, pomodorini secchi, burrata - 12

**DOLCE E SALATA** mozz. gorgonzola, noci, pere - 10

**CONTADINA** pom. mozz. prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie - 11

**MORTAZZA** mozzarella, mortadella, stracciatella, rucola - 11

## Pizze Classiche

**MARGHERITA** pomodoro e mozzarella – 6

**4 FORMAGGI** pomodoro e formaggi misti – 7

**4 STAGIONI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, funghi, carciofi – 7

**CALZONE** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi – 7

**CAPRICCIOSA** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati – 7

**CARBONARA** moz. pancetta, uovo, grana – 8

**CARRETTERIA** pom. moz. tonno, cipolla – 7

**FRUTTI DI MARE** pom. frutti di mare misti – 12

**FUNGHI MISTI** pom. mozz., funghi porcini, freschi, trifolati – 8

**MARINARA** pom. aglio, olio, origano – 4

**NAPOLI** pom. mozz., acciughe, origano – 6

**PARMIGIANA** pom. mozz. melanzane, grana – 7

**PATATOSA** pom. mozz. patatine, wurstel – 7

**PROSCIUTTO COTTO** pom. moz. prosciutto cotto – 8

**ROMANA** pom. moz. acciughe, capperi, origano – 6

**SALAME PICCANTE** pom. mozz. salame piccante – 6

**SPECK** pom. moz. speck – 7

**TREVIGIANA** pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, gorgonzola – 8

**VERDURE** pom. moz. verdure miste – 8



## Per finire

### carrello dei dolci artigianali

- MASCARPONE** (3-7) - 5  
con nutella, pistacchio, scaglie di cioccolato,  
frutti di bosco - 1
- CREMA ARTIGIANALE FRITTA** (1-3-7-8) - 6
- DOLCE MATTONE** (1-3-7) - 6
- TENERINA** cioccolato e briciole di nocciole  
(1-3-7) - 6
- ZUPPA INGLESE** della tradizione (1-3-7) - 6
- TIRAMISÙ** della tradizione (1-3-7) - 6
- BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI** (1-3-7) - 6
- SALAME DI CIOCCOLATO** (1-3-7) - 6
- CRÈME CAMEL** (1-3-7) - 6
- SEMIFREDDO IN COPPA** (1-3-7) - 6
- SORBETTO** al limone o al caffè con vokda o  
baileys (1) (7) - 4
- GELATO A PUPAZZO** panna, cioccolato,  
fragola - 5

### vini da dessert

- MOSCATO, ZIBIBBO, MALVASIA** - 5

### whisky

- LAGAVULIN** Single Malt Scotch Shisku  
invecchiato 8 anni - 12

- J&B** - 7 **GLEN GRANT** - 7

### gin

- BULLDOG** Ginepro e fresche note agrumate,  
servito con acqua tonica - 8

- CITADELLE** Ginepro francese - 8

### grappe

#### barricate

- 18 LUNE** botte di whisky/porto/rum - 7

- 903 BARRICATA** - 5

- TRENTINA BARRICATA** - 7

#### bianche

- 903 BIANCA** - 5

- STORICA NERA** - 8

- CANDOLINI** - 5

- CESCHIA** Ramandolo - 5

- FRANCOLI** Barbera - 7

- FRANCOLI** Chardonnay - 7

- FRANCOLI** Nebbiolo - 7

- FRANCOLI** La visione di Luigi - 7

- FRANCOLI** Moscato - 7

#### gialle

- GEWUZTRAMINER** - 7

- FRANCOLI** La visione di Luigi riserva - 8

### rum

- RUM APPLETON ESTATE** 12 anni, gusto ricco  
con note di cacao, scorza d'arancia, vaniglia e  
caffè - 8

- ZACAPA23** 23 anos - solera - una combinazione  
brata di dolcezza, spezie, frutta e alcool - 8

- MATUSALEM** 7 anos - solera - note di legno, vaniglia  
e nocchio tostata, insieme a sentori agrumati  
di bergamotto e scorza d'arancia - 6

- HAVANA F** 7 anos - consistenza potente, con  
note dolci abacco speziato, frutti tropicali, accenti  
di legno, cacao e cioccolato fondente - 5