

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

“ **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.

TIGELLATA GRAN FESTA EMILIANA 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

TAGLIERE DI AFFETTATI EMILIANI con parmigiano 30 mesi - 12

CROSTINO di verdure con taleggio e noci - 10

dal Mare

VAPORE DI MARE polpo, calamaro, gamberetti e pesce bianco al vapore, su misticanza di verdure fresche - 16

CROSTINO allo scoglio - 15

Primi Piatti

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

dalla Tradizione

CAPLAZ ARTIGIANALI DI ZUCCA

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

AMATISSIMI DAI CLIENTI

TURTLEN RIPIENI DI CARNE

- In brodo di cappone - 17
- In crema di parmigiano 30 DOCCG - 17

LA LASAGNA solo la Domenica, come da tradizione - 13

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 in brodo - 14

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

dal Mare

IL PASSATELLO guazzetto di capesante e pomodorini confit - 18

SPAGHETTONE FRESCO ALLO SCOGLIO - 20

Secondi Piatti

dalla Terra

COTOLETTA DI VITELLO alla bolognese - 22

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

FILETTO DI MANZO in salsa cacio e pepe - 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 con le sue salse - 18

dal Mare

FRITTO MISTO SENZA SPINE e verdurine - 19

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

TENTACOLO DI POLPO su crema di patate e crumble di pane casereccio - 16

Contorni

PATATE ARROSTO ROSMARINO E SALVIA - 5

VERDURE ALLA GRIGLIA - 5

FUNGHI FRITTI - 5

PATATE FRITTE - 5

CREMA ARTIGIANALE FRITTA - 6

Stagionali

antipasti

UOVO BARZOTTO uovo dal cuore morbido con funghi - 10

TORTINO di patate con crema di Parmigiano e funghi - 10

primi piatti

POLENTA E RAGU come una volta- 15

PASTA E FAGIOLI maltagliati o ditalini, come una volta - 15

LINGUINE con vongole veraci - 20

secondi piatti

SPEZZATINO di capriolo in rosso con polenta - 18

ZUPPETTA DI PESCE cozze gamberi e calamari - 20

Pizze Gourmet

i nostri impasti

CLASSICO

INTEGRALE - 1,5

MORBIDO GOURMET - 2

DOPPIO - 2

TIRATO - 1,5

L'IMPASTO MORBIDO GOURMET E' 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, Parmigiano, 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, Parmigiano Reggiano, 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, Parmigiano Reggiano 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, Parmigiano Reggiano - 8

CARRETTIERA 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, Parmigiano Reggiano - 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