



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.

E' 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 TRADIZIONALE** Un classico della cucina emiliana: 10 tigelle calde e 4 gnocchini serviti con salumi nostrani, pesto modenese, Nutella e salsa verde con sottaceti - 16 (1,5,7,8,11)

*Più golosi che mai*

Porzione di tigelle artigianali - 4 (1,7)

Porzione di gnocchini artigianali - 4 (1,7)

Porzione di salumi emiliani - 8 (1)

Formaggi misti - 8 (7,8)

Friggione - 3 (9)

Stracchino - 3 (7)

Nutella - 1 (8,7)

Salsa verde -1 (9)

Pesto modenese - 1





## *Antipasti*



**SFORMATO DI ZUCCA** con crema di parmigiano e riduzione di aceto balsamico - 11 (3,7)

**TAGLIERE DI AFFETTATI EMILIANI** - 12 (1)

**CAPRESE** alla Durandi con mozzarella, pomodoro, salsa di basilico, crostini e pinoli saltati, olio EVO - 10 (7,8)

**TAGLIERE DI FORMAGGI** - 12 (7)

**PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE** - 12 (1)



## Primi Piatti

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

### CAPPELLACCI ARTIGIANALI DI ZUCCA (1,3,7,8)

- Al ragù artigianale - 14 (9)
- Burro e salvia selvatica - 14 (7)
- Con asparagi e bacon croccante - 15 (7,8)

AMATISSIMI DAI CLIENTI

### TORTELLINI RIPIENI DI CARNE (1,3,7,8)

- In brodo - 17 (9)
- Pasticciati - 17 (7,9)
- Alla panna - 17 (7)

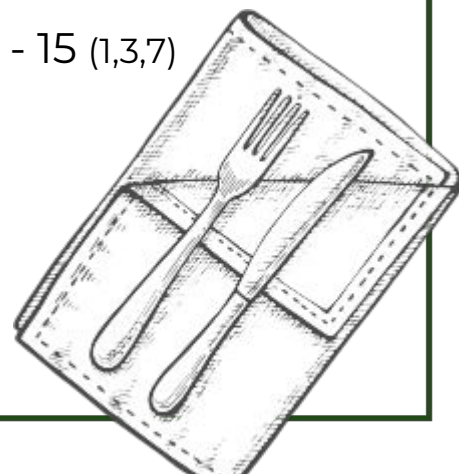
**IL BALANZONE** ripieno di ricotta, mascarpone e mortadella, saltato con burro e salvia - 15 (1,3,7)

**LASAGNE VERDI** alla bolognese, come da tradizione - 14 (1,3,7,9)

**TAGLIATELLE** al ragù - 15 (1,3,7,9)

**I DURANDI** al torchio con prosciutto cotto, prosciutto crudo, lonza, pisellini e crema di parmigiano - 14 (1,3,7)

**GNOCCHI** di zucca con squacquerone e rucola - 15 (1,3,7)





## *Secondi Piatti*

**ROAST BEEF** di manzo all'inglese - 18

**VITELLO** in salsa tonnata - 18 (3,4,7)

**COTOLETTA DI VITELLO** alla bolognese con prosciutto crudo e Parmigiano - 23 (1,3,5,7,8,9,11)

**STRACCETTI DI POLLO** impanati - 18 (1,3,5,8,9,11)

**TAGLIATA DI MANZO** con rosmarino e sale grosso - 22

**FILETTO DI MANZO** alla griglia - 25

**GRIGLIATA DI CARNE** salsiccia, pancetta, coppone, scamone di manzo - 17

## *Contorni*

PATATE ARROSTO ROSMARINO E SALVIA - 5

VERDURE ALLA GRIGLIA - 6

PATATE FRITTE - 5 (8,9,11)

CREMA ARTIGIANALE FRITTA - 6 (1,3,7,8,9,11)



# Dal Mare

## ANTIPASTI

**INSALATA DI SEPIE PRIMAVERA** con peperoni, carote e prezzemolo - 18 (14)

**INSALATA DI POLIPO** con patate e riduzione di aceto balsamico - 23 (14)

## PRIMI

**MEZZELUNE** ripiene di pesce bianco, patate e ricotta, con dadolata di zucchine e gamberi - 22 (1,2,3,4,7,14)

**GNOCCHI** di zucca con frutto di capasanta e datterini gialli e rossi - 25 (1,2,4,7,14)

## SECONDI

**SPIEDINI DI GAMBERI (5pezzi)** - 22 (1,2) Spiedino singolo -4,50

**SPIEDINI DI CALAMARI (5pezzi)** - 22 (1,14) Spiedino singolo -4,50

**FRITTO MISTO** di calamari e gamberi - 23 (1,2,3,4,5,8,11,14)

**FRITTO MISTO** di calamari ciuffi - 23 (1,2,3,4,5,8,11,14)



# Pizzeria

## *i nostri impasti*

**CLASSICO**

**NAPOLI CON BIGA - 2**

**TIRATO - 1,5**

**INTEGRALE - 1,5**

**DOPPIO - 2**

**SENZA GLUTINE - 2,5**

Ogni aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 1€ a 5€ al prezzo originario della pizza

In questo esercizio vengono lavorati alimenti contenenti allergeni.

Non è possibile escludere contaminazioni crociate.

Per informazioni su allergeni consultare l'apposita documentazione disponibile oppure rivolgersi al personale.

\*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la qualità e sicurezza alimentare



## *Pizze Speciali*

**CARA** mozzarella, pancetta, Parmigiano, zucca nostrana, aceto balsamico - 10 (1,7)\*

**I DURANDI** pom.mozzarella, funghi, crudo rosolato, gorgonzola - 9 (1,7)\*

**TRATTORISTA** pom. moz. pancetta, salsiccia, cipolla, patate forno - 10 (1,7)\*

**RUSTICA** pom. salsiccia, radicchio, pomodorini, stracciatella - 9 (1,7)\*

**TIRRENICA** pom. moz., gorgonzola, salame piccante, olive nere - 8 (1,7)\*

**POETICA** pom. mozz., porcini, crudo, crema tartufata - 12 (1,7)\*

**VECCHIA MODENA** moz. pancetta, Parmigiano Reggiano, aceto balsamico - 8 (1,7)\*

**ESTIVA** pom. radicchio, zucchine, pomodori secchi, burrata - 12 (1,7)\*

**CONTADINA** pom. mozz. prosciutto crudo, rucola, Parmigiano Reggiano a scaglie - 11 (1,7)\*

**MORTAZZA** mozzarella, mortadella, stracciatella, rucola - 11 (1,7)\*



## Pizze Classiche

**PIADA** - 4 (1)\*

**MARGHERITA** pomodoro e mozzarella, basilico - 6 (1,7)\*

**4 FORMAGGI** pomodoro e formaggi misti - 7 (1,7)\*

**4 STAGIONI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, funghi, carciofi - 7 (1,7)\*

**CALZONE** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi - 7 (1,7)\*

**CAPRICCIOSA** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati - 7 (1,7)\*

**CARBONARA** moz. pancetta, uovo, Parmigiano - 8 (1,3,7)\*

**CARRETTIERA** pom. moz. tonno, cipolla - 7 (1,4,7)\*

**FUNGHI MISTI** pom. mozz., Porcini trifolati, Champignon trifolati e freschi - 8 (1,7)\*

**NAPOLI** pom. mozz., acciughe, origano - 6 (1,2,4,7,14)\*

**PARMIGIANA** pom. mozz. melanzane, Parmigiano - 7 (1,7)\*

**PATATOSA** pom. mozz. patatine, wurstel - 7 (1,7,11)\*

**PROSCIUTTO COTTO** pom. moz. prosciutto cotto - 8 (1,7)\*

**ROMANA** pom. moz. acciughe, capperi, origano - 6 (1,2,4,7,14)\*

**SALAME PICCANTE** pom. mozz. salame piccante - 6 (1,7)\*


**TREVIGIANA** pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, gorgonzola - 8 (1,7)\*

**VERDURE** pom. moz. verdure miste - 8 (1,7)\*



# Allergeni

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI