IDURANDI

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 e le nostre salsine: salsa al radicchio, salsa ai funghi, pesto modenese, salsa piccante - 17 (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 - 2 (7)
Sottoli - 4

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, 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)

AMATISSIMI DAI CLIENTI

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

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

- In brodo - 17 (9)
- In crema di Parmigiano - 17 (7)

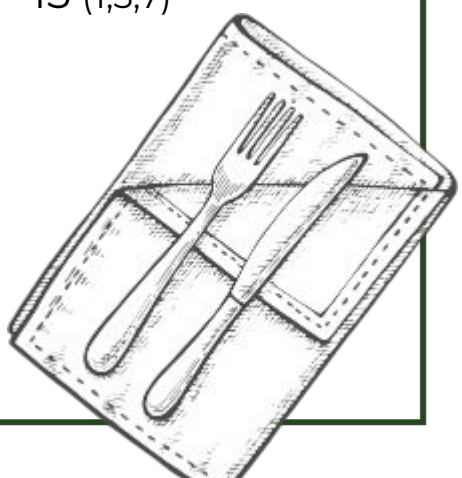
IL BALANZONE ripieno di ricotta, mascarpone e mortadella, saltato con burro e salvia - 15 (1,3,7)

LASAGNE VERDI alla bolognese - 14 (1,3,7,9)

TAGLIATELLE al ragù - 13 (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)

COTOLETTA DI POLLO con patatine - 16 (1,3,5,8,9,11)

TAGLIATA DI MANZO con rosmarino e sale grosso - 22

FILETTO DI MANZO alla griglia - 25

FIORETTO DI CARNE salsiccia, pancetta, coppone, pollo, costina - 22

Contorni

PATATE ARROSTO ROSMARINO E SALVIA - 5
INSALATA MISTA - 5
VERDURE ALLA GRIGLIA - 6
PATATE FRITTE - 5 (8,9,11)
CREMA ARTIGIANALE FRITTA - 6 (1,3,7,8,9,11)

RISTORANTE

Dal Mare

ANTIPASTI

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

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

PRIMI

TAGLIOLINI con salmone affumicato e ciliegini - 22 (1,2,3,4,7,14)

GNOCCHI di zucca con frutto di capasanta e datterini gialli e rossi - 23 (1,2,4,7,14)

SECONDI

GRIGLIATA DI PESCE calamaro, mazzancolle, spiedini di calamari, spiedino gamberi - 28 (1,2) Spiedino singolo -4,50

FRITTO MISTO di calamari e gamberi - 25 (1,2,3,4,5,8,11,14)

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.

Servizio torta 1€ a coperto
Diritto di tappo 8€ a bottiglia

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

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)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI</u>

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