

Ristorante la Capannina

Benvenuti alla nostra tavola

Vi vogliamo informare che la maggior parte dei piatti che trovate sul menù sono di nostra produzione, a partire dalla sfoglia, al ripieno delle paste, i ragù, i condimenti e tutti i sughi sono preparati dalla Cuoca Miriana.

Inoltre prepara gli intingoli: Cinghiale, Costine, Cacciatore di Pollo.

Gli impasti per le Crescentine (tigelle) e per il Gnocco Fritto (in olio di mais) sono ricette personali della Cuoca.

E, dulcis in fundo, anche i dolci sono prodotti da Miriana.

A questo punto vi auguriamo

Buon Appetito!

<i>Coperto</i>	2,00
<i>Acqua 0,75 lt.</i>	2,00
<i>Vino sfuso $\frac{1}{4}$</i>	4,00
<i>Vino sfuso $\frac{1}{2}$</i>	8,00
<i>Vino sfuso 1 lt</i>	16,00
<i>Coca Cola alla spina piccola</i>	1,50
<i>Coca Cola alla spina media</i>	2,50
<i>Coca Cola alla spina 0,5</i>	3,50
<i>Coca Cola alla spina 1 lt</i>	7,00
<i>Coca Cola Bottiglia litro</i>	7,00
<i>Bibite lattina 33 cl</i>	2,50
<i>Birra alla spina Piccola (Heineken)</i>	3,00
<i>Birra alla spina Media (Heineken)</i>	6,00
<i>Birra alla spina $\frac{1}{2}$ lt (Heineken)</i>	7,00
<i>Birra alla spina 1 lt (Heineken)</i>	14,00
<i>Birre Analcolica Warsteiner</i>	4,00
<i>Caffè</i>	2,00
<i>Caffè Corretto</i>	2,50

Primi

<i>Maccheroncini al Torchio c/sugo piccante</i>	8,00
<i>Gramigna Gialla e Verde c/sugo alla salsiccia e Panna</i>	9,00
<i>Tagliatelle al Ragù</i>	9,00
<i>Tortelloni Tradizionali (ricotta e spinaci)</i>	9,00
<i>Al Ragù di Carne o Burro e Salvia</i>	
<i>Tortelloni Vecchia Modena (Panna, Pancetta, Balsamico)</i>	10,00
<i>Strozzapreti con Sugo alla Norcia*</i>	10,00
<i>(* funghi, salsiccia, panna, pecorino)</i>	
<i>Pappardelle al Ragù di Cinghiale</i>	11,00
<i>Ravioli Bicolore ai Funghi Porcini e Tartufo**</i>	12,00
<i>**Ripieno: Funghi Porcini, Condimento: Burro al Tartufo e Tartufo estivo.</i>	
<i>Tortellini: in Brodo di Cappone o Panna</i>	13,00
<i>Tortellini Alla Boscaiola con Panna e Funghi</i>	13,00
<i>Caramelle Arcobaleno</i>	14,00
<i>in Vellutata di Parmigiano Reggiano*** e Aceto Balsamico</i>	
<i>*** Parmigiano Reggiano 28/30 Mesi</i>	

Bis di primi (minimo 3 persone) cad. 12,00 (NO BRODO)

Tris di primi (minimo 3 persone) cad. 14,00 (NO BRODO)

Tabella allergeni disponibile a richiesta.

Secondi

<i>Costine in Umido</i>	<i>14,00</i>
<i>Pollo alla Cacciatora con Tigelle</i>	<i>16,00</i>
<i>Spezzatino di Cinghiale in Umido con Tigelle</i>	<i>17,00</i>
<i>Tagliata di Entrecôte (Manzo)</i>	<i>17,00</i>
<i>Cotta alla Griglia e condita con: Aglio e Rosmarino</i> <i><u>Oppure:</u> Aceto Balsamico e Scaglie di Parmigiano</i>	
<i>Bresaola "Punta d'Anca"</i>	<i>15,00</i>
<i>Con Scaglie di Parmigiano* e Crema di Balsamico**</i>	
<i>Roast beef con Rucola Balsamico e Parmigiano*</i>	<i>15,00</i>
<i>Carne Salada Con Carpaccio di Tartufo Nero</i>	<i>17,00</i>

**Parmigiano Reggiano 28/30 Mesi*

*** Aceto balsamico ristretto a crema senza addensanti o additivi*

Tabella allergeni disponibile a richiesta.

*Gnocco Fritto e
Crescentine[☆] (tigelle)*

con Salumi Misti,

*(Prosciutto Crudo di Parma, Salame, Ciccioi,
Pancetta Arrotolata, Coppa D'estate.)*

*Nutella, Lardo (pesto)
e Parmigiano Grattugiato.*

€ 15,00 *Cad **

** Cad: Una porzione si intende 10 fette di affettato 8 crescentine, 4 pezzi di gnocco fritto.*

*# (su richiesta: Lardo di Colonnata, Coppa di Testa,
Prosciutto Cotto, Mortadella.)*

Stracchino Nonno Nanni **2,00**

Formaggi Misti **5,00**

Pecorini, Caciotta di Mucca.

Marmellate della Casa *cad. 5,00*

Amarena, Prugne, Albicocca, Duroni.

Tabella allergeni disponibile a richiesta.

Contorni

<i>Contorni al Buffet,</i>	<i>4,50</i>
----------------------------------	-------------

Verdure, sottolio, e sottaceti

<i>Patatine fritte</i>	3,50
------------------------	------

Patate Forno ☆ 4,00

**usiamo patate crude, tempo di cottura 15 minuti*

,,,,,,,,,,,,,,

Borlenghi

Tradizionale (cunza^{☆☆} e parmigiano) 2,00

☆☆ *cunza: lardo, pancetta, guanciale, macinati con aglio e rosmarino*

Balsamico e Parmigiano 2,50

<i>Nutella</i>	2,00
----------------	------

Grand Marnier 2,50

I Borlenghi si fanno Tutte le sere dal Martedì alla Domenica, la Domenica anche a pranzo.

L0 spazio ci consente di avere solo 4 padelle, servono circa 4 minuti per cuocerlo, la nostra produzione è limitata a 4 borlenghi ogni 4 minuti, se 40 persone mangiano contemporaneamente i borlenghi, ad ogni persona arriverà un borlengo ogni 40 minuti.

Il Lunedì siamo chiusi per turno.

Tabella allergeni disponibile a richiesta.

Dolci

Questi sono dolci di nostra produzione, può succedere di finirli, ci scusiamo, ma puntiamo a servire un prodotto SEMPRE fresco.

<i>Crema Caramel</i>	<i>3,50</i>
<i>Crema Catalana</i>	<i>5,00</i>
<i>Panna Cotta con caramello, cioccolato o.....</i>	<i>4,50</i>
<i>guarnita con: frutti di bosco, fragoline sciropate</i>	<i>5,00</i>
<i>Zuppa Inglese</i>	<i>5,00</i>
<i>Cheese Cake Lime e Lampone</i>	<i>5,50</i>
<i>Delizia al Pistacchio</i>	<i>6,00</i>
<i>Sorbetto allo Yogurt liscio o.....</i>	<i>4,50</i>
<i>Guarnito con: Frutti di Bosco, Fragoline o Amarene</i>	<i>6,50</i>
<i>Torta TIPO Barozzi</i>	<i>5,00</i>
<i>Mascarpone Liscio</i>	<i>4,50</i>
<i>Mascarpone con Torta TIPO Barozzi</i>	<i>6,50</i>
<i>La produzione di <u>Mascarpone</u> verrà sospesa nei mesi caldi.</i>	

Dolci Commerciali

<i>Sorbetto al Limone</i>	<i>3,00</i>
<i>Sorbetto al Caffè</i>	<i>3,00</i>

Vini Rossi Frizzanti

<i>Lacrime di Bosco</i>	<i>Lt. 0,375</i>	<i>La Piana</i>	<i>8,00</i>
<i>Marcello (Ceci)</i>	<i>Lt 0.375</i>	<i>Ariola</i>	<i>8,00</i>
<i>Il Campanone</i>	<i>Lombardini</i>		<i>12,00</i>
<i>Lambrusco Amabile"</i>	<i>Corte Manzini</i>		<i>16,00</i>
<i>Lambrusco Acino"</i>	<i>Corte Manzini</i>		<i>16,00</i>
<i>Grasparossa "Lacrime di Bosco"</i>	<i>La Piana</i>		<i>16,00</i>
<i>Grasparossa "Divino "</i>	<i>Cantina Settecani</i>		<i>16,00</i>
<i>Grasparossa "Canova Monovitigno"</i>	<i>Fatt. Moretto</i>		<i>18,00</i>
<i>Sorbara "Il Selezione"</i>	<i>Vezzelli</i>		<i>16,00</i>
<i>Marcello (Ceci)</i>	<i>Ariola</i>		<i>16,00</i>

Fermi

<i>Morellino di Scansano <u>Lt.0,375</u></i>	<i>San Felo</i>	<i>8,00</i>
<i>Sangiovese Diavoli</i>	<i>"Le Rocche"</i>	<i>16,00</i>
<i>Barbera D'Asti</i>	<i>" Scagliola "</i>	<i>16,00</i>
<i>Chianti Pieve Castelletto</i>	<i>Pirovano</i>	<i>16,00</i>

Vini Bianchi

Frizzanti

<i>Pignoletto</i>	<i>DOP</i>	<i>Settecani</i>	<i>1500</i>
<i>Pignoletto</i>	<i>DOP</i>	<i>Fatt. Moretto</i>	<i>1600</i>
<i>Pignoletto Colli Bolognesi</i>		<i>Vallona</i>	<i>16,00</i>
<i>Pignoletto Colli Bolognesi</i>		<i>Corte D'Aibo</i>	<i>17,00</i>
<i>Vermentino "Stregato dalla Luna"</i>		<i>Lunae</i>	<i>17,00</i>

Fermi

<i>Falanghina del Sannio</i>	<i>0,375</i>	<i>La Guardiense</i>	<i>7,50</i>
<i>Falanghina del Sannio</i>		<i>La Guardiense</i>	<i>15,00</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Colli di Lumi</i>	<i>Lunae Bosoni</i>	<i>17,00</i>

Spumanti

<i>Malvasia Dolce</i>		<i>Perini</i>	<i>15,00</i>
<i>Conegliano Valdobbiadene "Millesimato"</i>		<i>La Farra</i>	<i>16,00</i>
<i>Vino Valdobbiadene *</i>		<i>Bortolin**</i>	<i>22,00</i>

** Nelle Specifiche: Dry, Extra Dry, Brut, Extra Brut*

*** La cantina Bortolin con cantina e vigneti in Valdobbiadene, la valle di origine del prosecco, ha tolto la dicitura PROSECCO dalle sue etichette, per differenziarsi da chi si fregia di questa dicitura, in modo legale ma, usando pochissime uve provenienti dalla valle.*