

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/07/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/aldina-glutenfree>

## Aldina

Aldina con coppa stagionata, scamorza, melanzane, pomodoro secco	€ 3,50
Aldina con hummus di ceci, erba cipollina	€ 3,00
Aldina con pomodorini, caprino, erba cipollina	€ 3,00
Aldina con pomodorini, feta, paté di olive	€ 3,50
Aldina con spuma di mortadella, pistacchi	€ 3,50
Aldina con zucchine, grana, menta	€ 3,00
Aldina con zucchine, paté di olive, zenzero	€ 3,00
Aldina vuota	€ 0,50

## Aldina burger

Aldina burger di quinoa al radicchio, hummus di ceci, stracchino, rucola	<i>Attualmente non disponibile</i>
Aldina burger di quinoa alle carote, mayonese vegana, radicchio, scamorza	<i>Attualmente non disponibile</i>

## Aldina dolce

Aldina con crema di nocciola	€ 3,00
Aldina con crema di pistacchi e nocciole	€ 3,50
Aldina crema di nocciola, pistacchi	€ 3,50

## Piadine

<b>Bresaola</b>	€ 5,00
<b>Bresaola, peperoni, radicchio, maio, capperi</b>	€ 7,00
<b>Coppa stagionata, grana, zucchine, pomodorini</b>	€ 7,00
<b>Mortadella, feta, zucchine, pomodoro secco, erba cipollina</b>	€ 6,50
<b>Mortadella, grana, pesto di rucola</b>	€ 6,00
<b>Piadina con 1 formaggio e 1 verdura</b> 1 formaggio e 1 verdura a scelta	€ 4,50
<b>Piadina con 1 salume</b> 1 salume a scelta	€ 4,50
<b>Piadina vuota</b>	€ 1,50
<b>Prosciutto cotto, feta, peperoni, radicchio, aceto balsamico</b>	€ 6,50
<b>Prosciutto crudo, squacquerone, rucola</b>	€ 6,00
<b>Salame crespone, gorgonzola, radicchio, pesto di rucola</b>	€ 7,00
<b>Ventricina piccante, scamorza, radicchio, aceto balsamico</b>	€ 6,00
<b>Verdure fresche</b> Rucola, radicchio, pomodorini, funghi freschi	€ 5,00
<b>Verdure grigliate</b> melanzane, zucchine, peperoni	€ 5,00
<b>Zucchine, rucola, paté di olive, hummus di ceci</b>	€ 5,50

## Rotoli

<b>Rotolo coppa stagionata, caprino, peperoni, zenzero</b>	€ 7,00
<b>Rotolo melanzane, pecorino, pomodorini, capperi</b>	€ 6,00
<b>Rotolo polpette di quinoa , pomodorini, rucola, hummus di ceci</b>	€ 6,00

## Crescioni

<b>Crescione 4 formaggi</b>	€ 4,50
<b>Crescione alle erbe</b> bietola e cicoria	€ 5,00
<b>Crescione alle patate, erbe, paté di olive, zenzero</b>	€ 5,00
<b>Crescione con crema di nocciola</b>	€ 4,50
<b>Crescione con pomodoro e mozzarella</b>	€ 4,50
<b>Crescione mortadella, scamorza, patate, radicchio, menta</b>	€ 5,50
<b>Crescione pomodoro, mozzarella, bomba calabra</b>	€ 5,00
<b>Crescione ventricina, pecorino, pomodoro, melanzane</b>	€ 5,50

## Polpette di quinoa

<b>Polpette di quinoa con radicchio, nocciole, curcuma e zenzero</b> 4 pezzi	€ 3,50
<b>Polpette di quinoa, carote, mela verde, nocciole, scalogno, curry</b> 4 pezzi	€ 3,50

## Insalate di quinoa

<b>Adamo</b> Insalata di quinoa con pomodorini, feta, paté di olive, noci	€ 5,50
<b>Eva</b> Insalata di quinoa con pomodorini, carote, piselli, radicchio, capperi e origano	€ 5,00

## Angolo delle dolcezze

<b>Biscotti frolla con la marmellata</b> sacchetto da 3 pz.	€ 1,60
--	--------

**Biscotti noci e miele** € 2,50  
sacchetto da 3 pz.

**Brownie** € 2,50

**Cookies al cioccolato fondente e cannella** *Attualmente non disponibile*  
sacchetto da 3 pz.

**Rotolo di farina di castagne e cioccolato** *Attualmente non disponibile*  
senza lattosio

## Bibite

**Acqua frizzante da 50cl.** € 1,00

**Acqua naturale da 50cl.** € 1,00

**Chinotto in lattina da 33cl.** *Attualmente non disponibile*

**Coca-Cola in lattina da 33cl.** € 1,50

**Estathé al limone in lattina da 33cl.** € 1,50

**Fanta in lattina da 33cl.** € 1,50

**Succo al melograno** € 2,50

**Succo al mirtillo** € 3,00

## Vini

**Cabernet - Cà Bolani (Friuli)** € 6,00  
bottiglia da 37.5

**Irpinia Falanghina - Tenuta Cavalier Pepe ( Campania)** € 6,50  
bottiglia da 37.5

## Birre

**Mikkeller - I wish- Ipa (senza glutine) bottiglia da 33cl** € 5,50

---

**Mongozo in bottiglia da 33cl.** € 5,00

birra pils biologica brassata in Belgio secondo una tradizionale ricetta africana dalla birreria Huyghe, conosciuta per la famosa Delirium Tremens, leggermente amara e con sentore di luppolo, un tenore alcolico di 5% vol.

---

**San Miguel senza glutine in bottiglia da 33cl.** € 3,50

birra dal colore dorato, aspetto brillante, aroma pulito e fruttato con note morbide di luppolo e lievito, gusto leggermente amaro ma ben bilanciato con un finale fresco, una gradazione alcolica di 5,4% vol.

---

**Vagabond Pale Ale senza glutine in bottiglia da 33cl.** € 5,00

Pale Ale giocata sui toni agrumati con una piacevole vena cerealicola dolce, buona bevibilità con una bella pulizia in chiusura.

---