

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/01/2019, 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 hummus di ceci, cicoria	€ 3,00
Aldina con hummus di ceci, erba cipollina	€ 3,00
Aldina con pancetta, pecorino e rosmarino	€ 3,00
Aldina con pomodorini, caprino, erba cipollina	€ 3,00
Aldina con spuma di mortadella, pistacchi	€ 3,50
Aldina vuota	€ 0,50
Aldina, crema di broccoli, scamorza, ventricina piccante	€ 3,50
Aldina, zucca, gorgonzola, pesto di salvia	€ 3,00
Aldina, zucca, taleggio, zenzero	€ 3,00

Aldina burger

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

Cotto piastrato, pecorino, erbette, bomba calabra	€ 6,50
Mortadella, cicoria, gorgonzola	€ 5,50

Mortadella, grana, pesto di rucola	€ 6,00
Pancetta, grana, zucca, rosmarino	€ 6,00
Pancetta, pecorino, radicchio, pesto di rucola	€ 6,00
Petto di tacchino arrosto, ricotta salata, cicoria, noce moscata	€ 6,00
Piadina con 1 formaggio e 1 verdura 1 formaggio e 1 verdura a scelta	€ 4,50
Piadina con 1 salume 1 salume a scelta	€ 4,50
Piadina vuota	€ 1,50
Pomodori gratinati, ricotta salata, rucola	€ 5,00
Pomodori gratinati, zucca, radicchio, capperi	€ 5,00
Porchetta	€ 5,00
Porchetta, pecorino, pomodori gratinati	€ 7,00
Porchetta, ricotta salata, zucca	€ 7,00
Prosciutto cotto, taleggio, funghi freschi	€ 6,00
Prosciutto Crudo, squacquerone, rucola	€ 6,00
Salame crespone, gorgonzola, funghi freschi	€ 6,50
Ventricina piccante, scamorza affumicata, radicchio, aceto balsamico	€ 6,00
Verdure fresche rucola, radicchio, pomodorini, funghi freschi	€ 5,00

Rotoli

Rotolo erbe, carote, taleggio, pomodoro secco, origano	€ 6,50
Rotolo polpette di quinoa , pomodorini, rucola, hummus di ceci	€ 6,00

Rotolo porchetta, zucca, taleggio, pesto di salvia € 7,00

Rotolo ventricina piccante, squacquerone, erbe € 6,00

Crescioni

Crescione 4 formaggi € 4,50

Crescione alle erbe € 5,00

bietola e cicoria

Crescione con crema di nocciola € 4,50

Crescione con patate, pesto di salvia, scamorza € 4,50

Crescione con pomodoro e mozzarella € 4,50

Crescione con pomodoro, mozzarella, ventricina piccante, funghi freschi € 5,50

Crescione crema di broccoli, carote, funghi, radicchio, pomodoro secco, sesamo € 5,00

Crescione patate, zucca, crema di broccoli, capperi € 4,50

Crescione patate, zucca, pancetta, scamorza, rosmarino € 5,50

Crescione pomodoro, mozzarella, bomba calabra € 5,00

Crescione zucca, cicoria, pomodoro secco, zenzero € 4,50

Polpette di quinoa

Polpette di quinoa con radicchio, nocciole, curcuma e zenzero € 3,50

4 pezzi

Polpette di quinoa, carote, mela verde, nocciole, scalogno, curry € 3,50

4 pezzi

Menù

Angolo delle dolcezze

Brownie	€ 2,50
Cookie al cioccolato fondente e cannella	€ 1,00
Crostata con marmellata ai frutti di bosco	<i>Attualmente non disponibile</i>

Bibite

Acqua frizzante da 50cl.	€ 1,00
Acqua naturale da 50cl.	€ 1,00
Chinotto in lattina da 33cl.	€ 1,50
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) bottiglia da 37.5	€ 6,00
Irpinia Falanghina - Tenuta Cavalier Pepe (Campania) bottiglia da 37.5	€ 6,50

Birre

Hotel Henri - Season - senza glutine - bottiglia da 33cl

€ 5,50

Birra in stile Saison realizzata con avena e senza glutine. Dal colore dorato è fresca e frizzante nei sentori, si percepiscono piacevoli note di frutta gialla, fieno, fiori ed agrumi. Secca e speziata nel finale.

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.
