

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/10/2020, 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/fermata-del-gusto>

## Specialità del giorno

<b>Burro Mila 250gr</b>	€ 7,00
<b>Gramigna al ragù di salsiccia</b>	€ 10,00
<b>Lasagna a fantasia dello chef</b>	€ 12,00
<b>Latte Mila 1lt</b>	€ 3,00
<b>Pane 0,5 kg</b>	€ 6,00

## Pinsa Romana

<b>Giovanna e carciofini e grana</b>	€ 6,90
Focaccia esternamente croccante e soffice all'interno con pancetta in tre cotture con leggero profumo di fumo e legno Giovanna di Capitelli, carciofini sott'olio e scaglie di parmigiano reggiano	
<b>Nino e burrata</b>	€ 6,90
Focaccia esternamente croccante e soffice all'interno con fiocco di prosciutto cotto Capitelli e burrata	
<b>Proibita e camambert</b>	€ 6,90
Focaccia esternamente croccante e soffice all'interno con spalla cotta Proibita di Capitelli e Camembert	
<b>Roast-beef e stracciatella</b>	€ 7,50
Focaccia esternamente croccante e soffice all'interno con roast-beef con cottura a bassa temperatura e stracciatella	
<b>San Giovanni luna calante e robiola roccaverano</b>	€ 6,90
Focaccia esternamente croccante e soffice all'interno con Prosciutto cotto San Giovanni luna calante di Capitelli e robiola di roccaverano	

## Panini gourmet

<b>Galloni 24 mesi</b>	€ 6,00
Ciabatta e prosciutto crudo Galloni 24 mesi in purezza	

**Giovanna e fichi caramellati e crema di parmigiano** € 7,00

Ciabatta, la Giovanna (pancetta in tre cotture con leggero profumo di fumo e miele) con fichi caramellati e scaglia di grana

**Mortadella Zivieri e marzolino** € 6,00

Ciabatta, mortadella Zivieri e marzolino Busti

**Nino** € 6,00

Ciabatta e fiocco cotto Nino di Capitelli in purezza

**Porchetta artigianale e giardiniera** € 6,00

Ciabatta, porchetta e giardiniera di Morgan

**Porchetta artigianale e cipolle viola Morgan** € 6,00

Ciabatta, porchetta e cipolle viola e capperi di Morgan

**Proibita** € 6,00

Ciabatta e spalla cotta Proibita di Capitelli in purezza

**S.ilario 30 mesi** € 6,00

Ciabatta e prosciutto crudo S.ilario 30 mesi in purezza

**Salame rosa** € 6,00

Ciabatta e salame rosa in purezza

**Salsiccia bbq salsa e cipolla croccante** € 7,00

Salsiccia bbq affumicata al ciliegio ripassata in birra con salsa smoked e cipolla croccante

**San Daniele Coradazzi 20 mesi** € 6,00

Ciabatta e prosciutto crudo San Daniele Coradazzi 20 mesi in purezza

**San Giovanni luna calante** € 6,00

Ciabatta e prosciutto cotto San Giovanni luna calante di Capitelli in purezza

**Speck e tomino** € 7,00

Ciabatta, Speck Molinari e tomino

## Antipasti

**Acciughe del cantabrico** € 7,50

Acciughe reserva del cantábrico

**Acciughe del cantabrico e stracciatella** € 11,00

Acciughe reserva del cantábrico con stracciatella

**Insalata di mare** € 18,00

Polpo, seppia e mazzancolle tutto cotto cbt condita con olio evo e sale

**Salmone affumicato fette coda nera 120 gr** € 10,00

Fette di salmone affumicato coda nera

## Primi piatti

**Brodo** € 8,00

Di cappone 800 ml. Da scaldare

**La Wilma** € 12,00

Lasagne sfoglia oro con polpettine di ripieno di tortellini, mozzarella, parmigiano reggiano e brodo di cappone

**Lasagne alle verdure (vegetariane)** € 10,00

Lasagna con verdure, besciamella e parmigiano reggiano

**Lasagne tradizionali** € 10,00

Lasagna verde tradizionale

**Minestrone** € 9,00

Un tripudio di verdure che cambiano in base alla stagione

**Pancotto pugliese** € 9,00

Tante verdure stagionali con pane raffermo, olio evo rigorosamente pugliese e un leggero profumo di aglio.

**Pappa al pomodoro** € 9,00

Trittico di pomodori, passata, polpa e concentrato di pomodori bio coltivati nelle calde campagne pugliesi

**Parmigiana di melanzane** € 10,00

Parmigiana di melanzane con melanzane, sugo di pomodoro, mozzarella fine di latte, parmigiano reggiano

**Pasta e fagioli** € 9,00

Pasta e fagioli con maltagliati di sfoglia impastata a mano e tirata al mattarello

**risotto di mare** € 12,00

risotto con frutti di mare, seppia e polpo

**Tortellini** € 10,00

Tortellini con sfoglia impastata a mano e tirata al matterello 250 gr. Da scaldare

**Tortellini alla panna** € 10,00

Tortellini con sfoglia impastata a mano e tirata al matterello con panna d'affioramento

<b>Tortellini in brodo</b>	€ 10,00
Tortellini con sfoglia impastata a mano e tirata al matterello in brodo di cappone. Pronto da gustare	
<b>Tortellini in crema di parmigiano</b>	€ 11,00
Tortellini con sfoglia impastata a mano e tirata al matterello con crema di parmigiano reggiano 30 mesi	
<b>Vellutata di carota e cannella</b>	€ 9,00
Vellutata di carote e patate con profumo di cannella, servita con crostini di pane	
<b>Vellutata di verdure</b>	€ 9,00
Tante verdure di stagione ( su richiesta con crostini di pane)	
<b>Vellutata di zucca</b>	€ 9,00
Zucca in tutto il suo splendore (su richiesta con crostini di pane)	
<b>Zuppa di ceci</b>	€ 9,00
Zuppa di ceci e verdure	

## Secondi piatti

<b>1/2 pollo arrosto senza antibiotici</b>	€ 6,00
Pollo arrosto allevato all'aperto libero di razzolare e cresciuto senza l'utilizzo di antibiotici fin dalla nascita. Cotto al forno con i profumi della salamoia bolognese	
<b>Agnello in porchetta cbt</b>	€ 10,00
Arrosto di agnello	
<b>Arrosto di vitello cbt</b>	€ 10,00
Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura	
<b>Cappone ripieno</b>	€ 9,00
Arrosto di cappone disossato e ripieno di polpettone	
<b>Coniglio in porchetta cbt</b>	€ 13,00
Coniglio disossato con i profumi della porchetta cotto a bassa temperatura	
<b>Coniglio Morbido in cbt</b>	€ 12,00
Coniglio morbidissimo profumato con rosmarino ed alloro cotto a bassa temperatura	
<b>Cotoletta</b>	€ 9,00
Cotoletta di pollo croccante e dorata cotta al forno	
<b>Galantina artigianale</b>	€ 9,00
Galantina di pollo con uova, carote e piselli	

<b>Gateaux di patate</b>	€ 9,00
Sfomato di patate con prosciutto cotto san giovanni luna calante di capitelli	
<b>Hamburger spinaci</b>	€ 8,00
2 Hamburger di spinaci, patate, parmigiano reggiano, uova	
<b>Hamburger vegani</b>	€ 8,00
4 mini burger di quinoa	
<b>Hamburger verdure</b>	€ 8,00
2 Hamburger di patate con peperoni e melanzane	
<b>Pollo arrosto senza antibiotici</b>	€ 10,00
Pollo arrosto allevato all'aperto libero di razzolare e cresciuto senza l'utilizzo di antibiotici fin dalla nascita. Cotto al forno	
<b>Polpette</b>	€ 9,00
Carne di manzo insaporita con mortadella Zivieri, parmigiano reggiano, uova e noce moscata,	
<b>Polpette al sugo</b>	€ 10,00
Carne di manzo insaporita con mortadella Zivieri, parmigiano reggiano, uova e noce moscata, sugo di pomodoro	
<b>Polpettone vegetariano</b>	€ 10,00
Base pure di ceci , parmigiano uovo zucchine carote e pangrattato	
<b>Porchetta artigianale</b>	€ 9,00
Porchetta di maiale cotta lentamente al forno. Succosa dentro e dalla cotenna soffiata	
<b>Roast-beef</b>	€ 10,00
Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura	
<b>Soffice al limone</b>	€ 8,00
Polpettone a base di carni bianche, parmigiano reggiano, albume, mortadella, limone e timo	
<b>Trippa</b>	€ 9,00
Trippa al sugo di pomodoro	

## Bbq style

<b>Ribs bbq</b>	€ 12,00
Costoline di maiale cotte a bassa temperatura glassate con salsa Honey smoked	

## Pesce

<b>Coda di rospo gratinata</b>	€ 12,00
Coda di rospo cotta a bassa temperatura e finite in forno con una croccante panatura	
<b>Filetti di orata</b>	€ 12,00
Filetti di orata al forno	
<b>Insalata di mare</b>	€ 18,00
Polpo, seppia, mazzancolle cotte a bassa temperatura e conditi con olio evo e sale	
<b>Salmone coda nera 100 gr</b>	€ 10,00
Salmone a fette coda nera	
<b>Spiedini di gamberi e seppie</b>	€ 12,00
3 Spiedini di gamberi e seppie gratinati al forno	
<b>Spiedini di gamberi e speck Molinari</b>	€ 14,00
Gamberi cotti a bassa temperatura e avvolti con speck croccante	

## Contorni

<b>Belga al forno</b>	€ 6,00
Belga al forno	
<b>Broccoli</b>	€ 6,00
Broccoli saltati con olio evo, aglio e peperoncino	
<b>Carciofini</b>	€ 7,00
Carciofi sott'olio	
<b>Friarielli</b>	€ 6,00
Friarielli saltati con olio evo, aglio e peperoncino	
<b>Friggione</b>	€ 8,00
Cipolla e pomodoro	
<b>Giardiniera Morgan</b>	€ 8,00
Peperoni, finocchi, cavolfiori, carote	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	€ 10,00
Parmigiana di melanzane con melanzane, sugo di pomodoro, mozzarella fine di latte, parmigiano reggiano	
<b>Patate al forno</b>	€ 6,00
Patate profumate al rosmarino	

<b>Pomodori gratinati</b>	€ 6,00
Pomodori con panatura croccante di pane e prezzemolo	
<b>Purè</b>	€ 6,00
Soffice purè di patate con burro, latte e profumo di noce moscata	
<b>Ratatouille</b>	€ 6,00
Melanzane, zucchine e pomodorini	
<b>Spinaci</b>	€ 6,00
Spinaci cotti al vapore	
<b>Verdure grigliate</b>	€ 6,00
Zucchine e melanzane, pomodori grigliate	

## Salumi

<b>Culatello zibello Dalla Tana</b>	€ 10,00
Culatello Zibello 100 gr	
<b>Giovanna Capitelli</b>	€ 4,00
Prodotto eccezionale, pancetta in tre cotture con leggero profumo di fumo e miele Giovanna di Capitelli 100gr, sembra un cotto, una spalla cotta e un pancetta.	
<b>Mortadella Zivieri</b>	€ 3,00
Prodotto artigianale Zivieri 100gr	
<b>Nino affumicato</b>	€ 5,00
Fiocco di prosciutto cotto leggermente affumicato Capitelli 100 gr	
<b>Nino capitelli</b>	€ 4,00
Fiocco di prosciutto cotto Capitelli 100 gr	
<b>Proibita Capitelli</b>	€ 5,00
Spalla cotta Capitelli 100gr	
<b>Prosciutto cotto san giovanni luna calante Capitelli</b>	€ 5,00
Miglior cotto d'Italia Capitelli 100gr	
<b>Prosciutto crudo Galloni</b>	€ 6,00
Prosciutto crudo artigianale Stagionato 24 mesi 100gr	
<b>Prosciutto crudo S.ilario</b>	€ 6,50
Prosciutto crudo con lavorazione artigianale Stagionato 30 mesi 100gr	

<b>Prosciutto crudo san daniele Coradazzi</b>	€ 6,00
Prosciutto crudo artigianale 100gr	
<b>Salame contadino</b>	€ 5,00
Zivieri 100gr	
<b>Salame felino</b>	€ 5,00
Dalla tana 100gr	
<b>Speck Molinari</b>	€ 4,30
Molinari , prodotto artigianale 100gr	
<b>Strolghino</b>	€ 10,00
Miglior strolghino d'Italia, Dalla tana circa 250/300gr.	

## Formaggi

<b>Burrata</b>	€ 7,00
Maestri casari D'amore	
<b>Camembert Dell'alta langa</b>	€ 8,00
<b>Gorgonzola</b>	€ 6,00
Panna verde Angelo Croce 200 gr	
<b>Marzolino Busti</b>	€ 5,00
250 gr	
<b>Mozzarella di bufala</b>	€ 6,00
Il parco 250 gr	
<b>Nodini di mozzarella</b>	€ 4,00
Latte vaccino 200 gr	
<b>Parmigiano reggiano</b>	€ 22,00
Vacche rosse 30 mesi circa 500gr	
<b>Riserva del fondatore</b>	€ 9,00
Il fiorino 200 gr	
<b>Stracchino</b>	€ 4,50
Antico borgo 250 gr	
<b>Treccia di mozzarella</b>	€ 5,50
Latte vaccino maestri casari d'amore	



## Dolci

<b>Fiordilatte</b>	€ 5,00
Latte, zucchero, tuorli, baccelli di vaniglia	
<b>Panna cotta</b>	€ 5,00
Panna, zucchero, albume	

## Birre

<b>Alois LAGEDER Riesling</b>	€ 30,00
<b>Birra Bologna pils 0,33</b>	€ 6,00
Birra pils chiara, non filtrata, non pastorizzata	
<b>Birra Kolsch Manifattura Bologna</b>	€ 9,00
Kolsch 0,50 La Kolsch è la birra tipica prodotta nella regione di Colonia. La nostra Kolsch è una birra chiara con un bel color giallo oro pallido. Ha un gusto luppolato deciso ma morbido, è fresca e seducente, non stanca mai. L'aroma evidenzia sottili note fruttate e al palato si percepisce una punta di cremosità. È una birra da servire ben fredda, intorno ai 5°. Con una gradazione alcolica del 5% VOL. è l'ideale come aperitivo.	
<b>Birra Manifattura Bologna</b>	€ 9,00
American Pale Ale 0,50 Una birra Inglese naturalizzata Americana L'American Pale Ale è una birra dalle note speziate floreali, pinose, resinose e agrumate. La nostra american pale ale ha un bel colore ambrato chiaro. Va servita non troppo fredda (8-9°) per non perdere gli aromi che vengono sprigionati alla giusta temperatura. La sua alcolicità (5,5%VOL.) la rende versatile, perfetta per gli abbinamenti gastronomici o semplicemente come aperitivo dissetante	

## Vini

<b>Alain Couvreur- Blanc De Noirs</b>	€ 57,00
<b>Alois Lageder Lagrein</b>	€ 25,00
Vino rosso sud Tirolo	
<b>Alois Lageder Lagrein rosè</b>	€ 20,00
<b>Alois Lageder Merlot</b>	€ 24,00
Rosso fermo	
<b>Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia-pignoletto</b>	€ 20,00
Frizzante sui Lieviti	

<b>Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia-pignoletto Classico</b>	€ 18,00
<b>Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia-rosso Bologna</b>	€ 18,00
<b>Antolini-valpolicella Ripasso</b>	€ 25,00
<b>Birra Icnusa non filtrata</b>	€ 5,00
<b>Birra icnusa non filtrata 0,33</b>	€ 5,00
<b>Bolghieri-le Macchiole</b>	€ 35,00
<b>Corte Fusia Franciacorta Brut</b>	€ 32,00
<b>Corte Fusia Franciacorta Saten</b>	€ 32,00
<b>Fattoria Coroncino-bacco Verdicchio</b>	€ 19,00
<b>Fleury-brut-nature</b>	€ 70,00
<b>Giulio Ferrari-riserva Del Fondatore</b>	€ 120,00
<b>Lambrusco Opera 02</b> Lambrusco	€ 16,00
<b>Le Ragnaie-brunello Di Montalcino</b>	€ 80,00
<b>Le Ragnaie-rosso Di Montalcino</b>	€ 36,00
<b>Manaresi-duesettanta</b>	€ 24,00
<b>Pasqual Doquet-horizon-blanc De Blancs</b>	€ 70,00
<b>Pignoletto Frizzante Ecchia</b>	€ 14,00
<b>Pizzulin-melaris Malvasia Istriana</b>	€ 25,00
<b>Pizzulin-murellis Refosco Dal Peduncolo Rosso</b>	€ 25,00
<b>Pizzulin-teolis Sauvignon Blanc</b>	€ 25,00
<b>Salvaterra-amarone Della Valpolicella</b>	€ 55,00

<b>Spagnol-col Del Sas-brut</b>	€ 16,00
<b>Spagnol-col Del Sas-brut-magnium</b>	€ 35,00
<b>Spagnol-col Del Sas-extra Dry</b>	€ 16,00
<b>Spagnol-col Del Sas-extra Dry- Jeroboam</b>	€ 90,00
<b>Spagnol-col Del Sas-extra Dry-magnum</b>	€ 35,00
<b>Thiénot-brut</b>	€ 68,00
<b>Vada-moscato D'asti</b>	€ 20,00
<b>Via del Conte bianco Piana dei Sassi</b> Bianco fermo	€ 9,00
<b>Via del Conte Raboso vino rosso frizzante</b>	€ 9,00
<b>Via del Conte Rosso Piana dei sassi</b>	€ 9,00
<b>Viberti-barbera D'alba-la Gemella</b>	€ 23,00
<b>Viberti-barolo-buon Padre</b>	€ 45,00
<b>Viberti-chardonnay</b>	€ 23,00
<b>Viberti-nebbiolo</b>	€ 26,00
<b>Villa Venti-longiano Riserva</b>	€ 28,00
<b>Villa Venti-primo Segno Sangiovese</b> 3 Bicchieri Gambero Rosso	€ 20,00
<b>Zampaglione-don Chisciotte Fiano D'avellino</b>	€ 30,00