



TRATTORIA MONTE DONATO

- CUCINA, TERRITORIO, OSPITALITÀ -

*Dal nostro territorio
alla vostra tavola*

ANTIPASTI

Polenta abbrustolita con squacquerone	8 €
Insalata di radicchio e fagiolini con pancetta rosolata nell'aceto	10 €
Tartare di manzo battuta al coltello con pan brioche	15 €
Insalata con pere marinate, formaggio erborinato, melograno e noci	12 €
Selezione di salumi Prosciutto di Parma – Langhirano "Piazza", Salame della Casa Villani, Mortadella "Simona" Artigianquality	13 €
Pesto alla modenese	3 €
Giardiniera sott'olio di nostra produzione	5 €
Tigelle	1 € cad.

PRIMI

Tortellini fatti a mano con crema di Parmigiano	16 €
Gnocchi di patate fatti a mano con guanciale, zucca e radicchio	15 €
Tagliatelle al ragù bolognese	14 €
Gramigna alla salsiccia con stracciatella	14 €

SECONDI

Pollastrello croccante al forno con patate	19 €
Maialino cotto a bassa temperatura e grigliato con sedano rapa arrosto e salsa romesco	19 €
Spiedini di carne bianca allo zenzero con riso basmati saltato con verdure e frittatina	18 €
Roast beef cotto a bassa temperatura con pecorino, zucchine marinate e salsa all'arancia	16 €
Terrina di patate e zucca con cavolfiori e broccoli saltati	14 €

CONTORNI

Patate al forno	5 €
Insalata mista	5 €
Friggione	5 €
Erbette saltate	5 €

DESSERT

Tiramisù	7 €
Gelato alla crema fatto in casa con meringhe e amarene	7 €
Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone	7 €
Budino di patate e mandorle antica ricetta delle campagne bolognesi	7 €
Zuppa inglese	7 €





TRATTORIA MONTE DONATO

- CUCINA, TERRITORIO, OSPITALITÀ -

La nostra cantina

BOLLICINE

DALL'EMILIA ROMAGNA



Pignoletto frizzante (grechetto) docg Az. Agricola Zanardi	20 €
Albana 31/05 metodo classico Az. Agricola Zanardi	27 €
Sangiovese rosato "ASPRO" Palazzona di Maggio (BIO)	25 €
Lambrusco "Lacrime di bosco" (BIO) La Piana	20 €

DALLE ALTRE REGIONI

Prosecco docg brut "Fior di sale" Tenute Gabe	23 €
Franciacorta pas dose "Augens" Le Marchesine	40 €
Trento doc brut 601	33 €
Champagne Jacquart brut Mosaique (chard. p.noir, p.meunier)	68 €

BIANCHI

DALL'EMILIA ROMAGNA

Pignoletto superiore docg Az. Agricola Zanardi	20 €
Aulente (grechetto, chardonnay) igt San Patrignano	20 €
Albana "Claterna" Palazzona di Maggio (BIO)	29 €
Trebbiano Terà Fondo San Giuseppe	35 €

DALLE ALTRE REGIONI

Friulano "Toc Bas" Ronco del Gelso (Friuli)	24 €
Chardonnay H. Lun (Alto Adige)	23 €
Sauvignon H. Lun (Alto Adige)	27 €
Lugana Ca' dei Frati (Lombardia)	23 €
Ewa (gewurztraminer, muller) E. Walck	30 €
Vermentino Guado al Tasso Antinori	32 €

MEZZINE BIANCHE - 0,375

Aulente (grechetto, chardonnay) igt San Patrignano	12 €
Lugana Ca' dei Frati (Lombardia)	14 €

ROSATI

Sangiovese Costa di rose U. Cesari (Emilia Romagna)	25 €
Lagrain rosè H. Lun (Alto Adige)	22 €

MEZZINE ROSATE - 0,375

Sangiovese Costa di rose U. Cesari (Emilia Romagna)	12 €
--	------

ROSSI

DALL'EMILIA ROMAGNA

"Dracone" (merlot, cabernet) Palazzona di Maggio	30 €
Rosso Bologna Balanzone (cab.sauv, merlot, sangiov.) Folseano	28 €
Sangiovese "Uliziano" Palazzona di Maggio (BIO)	22 €
Sangiovese Romagna doc "Ca' Bianca" Fondo San Giuseppe	36 €
Sangiovese Riserva "Nonno Rico" Poderi Morini	33 €

DALLE ALTRE REGIONI

Pinot nero E. Walck (Alto Adige)	33 €
Lagrain Kurtatch (Alto Adige)	28 €
Chianti classico Riserva docg Villa Antinori (Toscana)	42 €
Nebbiolo Maria Abbona (Piemonte)	30 €

MEZZINE ROSSE - 0,375

Lambrusco Grasparossa frizzante (BIO) La Piana	12 €
Sangiovese "Uliziano" Palazzona di Maggio (BIO)	12 €
Rosso Bologna "Balanzone" Tenuta Folesano	18 €

BIRRA

Artigianale salentina - 0,33 L	
	5 €

COCKTAIL

Spritz (Aperol o Campari)	7 €
Gin Tonic con Ginepraio	10 €
Hendrick's	10 €
Elly's	10 €

Vini, storie e territorio

