

**TRATTORIA GILBERTO**  
*di Fabio e Giovanna Parmeggiani*  
 Via San Lorenzo, 26 – Monte San Pietro (BO)  
 tel. 051 6766715 cell. 330/937949  
[www.trattoriagilberto.it](http://www.trattoriagilberto.it)

**LISTINO PREZZI AGGIORNATO 2019**

(In rosso gli allergeni presenti)

EURO €

**ANTIPASTI**

AFFETTATO MISTO	5,50
ANTIPASTO DELLA CASA	6,00
ANTIPASTO BOLOGNA (mortadella, olive, parmigiano reggiano)	5,50
PROSCIUTTO CRUDO (24 mesi Prosciuttificio Nini di Modena)	5,50
CRESCENTINE O TIGELLE, cadauna (latticini)	0,80
CIPOLLINE O CARCIOFINI	3,00

**PRIMI PIATTI (glutine, uova, latticini, sedano)**

STROZZAPRETI CON SPECK, RUCOLA E NOCI	12,00
GRAMIGNA ALL'ORTICA CON SALSICCA E FUNGHI	12,00
ZUPPA DI CIPOLLA	12,00
TORTELLINI	14,00
TORTELLONI	14,00
TAGLIATELLE AL CINGHIALE O CAPRIOLO	14,00
TAGLIATELLE AI FUNGHI FRESCHI DI STAGIONE	prezzo di stagione
PRIMI PIATTI AL TARTUFO NERO PREGIATO	prezzo di stagione
PRIMI PIATTI AL TARTUFO BIANCO NOSTRANO	prezzo di stagione

**SECONDI PIATTI**

GRIGLIATA MISTA (due porzioni)	24,00
CASTRATO ALLA BRACE	14,00
ARROSTICINI DI CASTRATO/OVINO	14,00
LOMBATINA DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI (latticini)	14,00
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE (latticini, glutine)	15,00
ABBACCHIO DI AGNELLO ALLA ROMANA (periodo Pasquale)	16,00

FILETTO DI MANZO gr.300 circa	22,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE/WORONOFF (senape, latticini, glutine)	25,00
FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO	25,00
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI	25,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE gr.350 circa	14,00
TAGLIATA DI MANZO Rucola, Grana Ac. Balsamico o Funghi	16,00
FIorentina Nazionale ALLA BRACE	al Kg 40,00
TOMAHAWK SCOZIA	al Kg. 50,00
BLACK ANGUS IRLANDA	al Kg. 50,00
PICANHA ALLA BRACE SU BRASIERA	al Hg. 6,00

## **CONTORNI**

PATATE FRITTE	4,00
PATATE AL FORNO (a pranzo)	4,00
FRIGGIONE BOLOGNESE	4,00
INSALATA MISTA	4,50
INSALATA MISTA EXTRA	5,50
VERDURA GRIGLIATA ALLA BRACE	5,20
FUNGHI FRESCHI NOSTRANI	prezzo di stagione

## **FORMAGGI**

FORMAGGIO TENERO (stracchino o squacquerone)	3,50
FORMAGGIO ALLA BRACE (tomino o scamorza affumicata)	4,50
FORMAGGIO TALEGGIO DOP	6,00
FORMAGGIO PECORINO MAREMMANO	6,50
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO (30 mesi da tavola)	6,00
FORMAGGIO MISTO	6,00
(Caciotta vaccina, Misto di Monte San Pietro, Pecorino Toscano media stagionatura)	
FORMAGGIO CON VERDURA ALLA BRACE	11,00

## **FRUTTA**

FRUTTA FRESCA	4,00
FRUTTA COTTA caramellata al vino rosso (periodo Natalizio)	5,00
ANANAS, MELONE, ANGURIA, MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	5,00

## **DOLCI DELLA CASA tutti di nostra produzione (uova, latticini, glutine)**

Fior di latte, Zuppa Inglese, Tiramisù, Torta di riso, Gelato di crema	5,00
Nutella ( <b>arachidi</b> ) o marmellata a porzione	2,50
Omelette Surprise (gelato di crema meringato al forno, min. 2 porzioni)	12,00
Aggiunte di amarene, liquore o caffè	1,00

## **LIQUORI**

LIQUORI NAZIONALI	3,00
GRAPPE MONOVITIGNO O RISERVE ED ACQUEVITI	4,00
RISERVE DI WHISKY/BRANDY/COGNAC/ARMAGNAC/RHUM	8,00

## **CAFFE'**

CAFFE' D'ORZO O DECAFFEINATO	1,30
CAFFE' CORRETTO	1,60
CAFFE' CORRETTO	2,50

**ACQUA MINERALE** cl 750 (Fonte Norda, in vetro) 2,10

**COPERTO E SERVIZIO** 2,50

## **VINI ALLA MESCITA (solfiti)**

BIANCO, PROSECCO DEL VENETO IGT (quarto di litro)	3,00
PROSECCO DEL VENETO IGT (mezzo litro)	4,50
PROSECCO DEL VENETO IGT (litro)	9,00
ROSSO, MERLOT AZ.AGRICOLA BOTTI (quarto di litro)	4,00
MERLOT AZ.AGRICOLA BOTTI (mezzo litro)	5,00
MERLOT AZ.AGRICOLA BOTTI (litro)	9,00

**PER UN ADEGUATO ABBINAMENTO CIBO-VINO CONSIGLIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA, DI CONSULTARE LA CARTA DEI VINI DELLA NOSTRA CANTINA.**