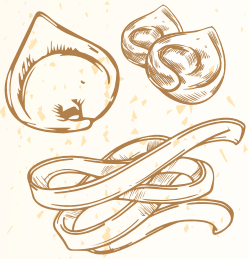
TRATTORIA GILBERTO
di Fabio e Giovanna Parmeggiani
Via San Lorenzo, 26 - Monte San Pietro (BO)
tel. 051 6766715 cell. 330/937949

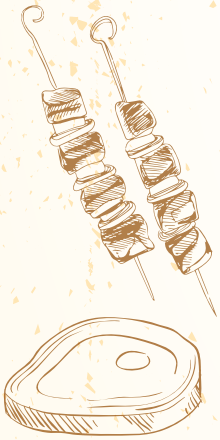
www.trattoriagilberto.it

LISTINO PREZZI (in rosso gli allergeni presenti)

	EURO €
ANTIPASTI	
Affettato misto	6,50
Antipasto della casa (salumi tipici, cipolline e carciofini)	8,50
Antipasto Bologna (mortadella, olive, Parmigiano Reggiano)	8,50
Prosciutto crudo (24 mesi Prosciuttificio Nini di Modena)	6,50
Crescentine o tigelle, (latticini)	cad. 0,80
Cipolline o carciofini a contorno	4,00



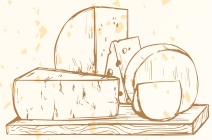
PRIMI PIATTI (glutine, uova, latticini, sedano)	
Strozzapreti con speck, rucola e noci	14,00
Gramigna all'ortica con salsicca e funghi	14,00
Zuppa di cipolla	14,00
Gnocchetti di ricotta al Taleggio	14,00
Tortellini	15,00
Tortelloni	15,00
Nidi all'Oriana (su prenotazione)	14,00
Tagliatelle al ragù bolognese	14,00
Tagliatelle al cinghiale o capriolo (secondo disponibilità)	14,00
Tagliatelle ai funghi freschi di stagione	16,00
Trimi piatti al tartufo nero pregiato	25,00*
Primi piatti al tartufo bianco nostrano	35,00*



SECONDI PIATTI	
Grigliata mista (due porzioni)	28,00
Castrato alla brace	15,00
Arrosticini di castrato/ovino	15,00
Maialino alla brace con funghi di stagione (latticini)	15,00
Cotoletta alla bolognese (latticini, glutine)	15,00
Abbacchio di agnello alla romana (periodo pasquale)	18,00
Galletto amburghese - Pollo nostrano alla brace	14,00
Stinco di vitello nazionale al forno	al kg 40,00
Filetto di manzo (gr. 300 circa) alla brace	25,00
Filetto di manzo al pepe (senape, latticini, glutine)	26,00
Filetto di manzo all'Aceto Balsamico	26,00
Filetto di manzo ai funghi porcini	28,00
Controfiletto Angus Irlandese - Argentino su brasiera	al hg 7,00
Tagliata di manzo (gr. 320 circa) alla brace	23,00
Tagliata di manzo rucola, Grana, Aceto Balsamico o funghi porcini	26,00
Fiorentina Black Angus Irlandese - Argentino	al kg 70,00
Picanha argentina su brasiera	al hg 7,00
Secondi piatti con tartufo nero pregiato	28,00-30,00*
Secondi piatti con tartufo bianco territorio	38,00*

CONTORNI

	EURO €
Patate fritte	5,00
Patate al forno (a pranzo)	5,00
Friggione bolognese	5,00
Insalata mista	5,00
Verdura grigliata alla brace	7,00
Funghi freschi nostrani	prezzo di stagione



FORMAGGI

Formaggio tenero (stracchino o squacquerone)	5,00
Formaggio alla brace (tomino o scamorza affumicata)	7,00
Formaggio Taleggio dop	7,00
Formaggio Pecorino maremmano	7,00
Formaggio Parmigiano Reggiano (30 mesi da tavola)	7,00
Formaggio misto (Caciotta vaccina, misto di Monte San Pietro, Pecorino Toscano media stagionatura)	7,00
Formaggio con verdura alla brace	14,00

FRUTTA

Frutta cotta caramellata al vino rosso (periodo natalizio)	7,00
Ananas, melone (periodo estivo)	7,00

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

Fior di latte, zuppa inglese, tiramisù, torta di riso, gelato di crema	7,00
Nutella (arachidi) o marmellata	a porzione 4,00
Omelette surprise (gelato di crema meringato al forno, min. 2 porzioni - su prenotazione)	14,00
Aggiunte di amarene, liquore o caffè	1,00

LIQUORI

Liquori nazionali	5,00
Grappe monovitigno o riserve ed acqueviti	5,00
Riserve di Whisky/Brandy/Cognac/Armagnac/Rhum	8,00

CAFFÉ 1,80

Caffé d'orzo o decaffeinato	1,80
Caffé corretto	2,80
ACQUA MINERALE cl 750 (Fonte Recoaro, in vetro)	2,80
COPERTO E SERVIZIO	2,80

VINI ALLA MESCITA (solfiti)

Bianco, Prosecco del Veneto IGT (mezzo litro)	6,00
Prosecco del Veneto IGT (litro)	10,00
Rosso, Merlot Azienda Agricola Botti (mezzo litro)	6,00
Merlot Azienda Agricola Botti (litro)	10,00

**L'asterisco indica prezzi che potrebbero avere oscillazioni stagionali.*

Per un adeguato abbinamento cibo-vino consigliamo alla gentile clientela, di consultare la carta dei vini della nostra cantina.