



Il Piatto Rotto

Trattoria Gourmet & Wine Bar

#IL BUONGIORNO IN TRATTORIA...

#TRATTORIA GOURMET

COMINCIAMO...

#Burrata di Andria
e fiocco di Zibello di Parma
- 8,00 -

#Flan di verdure
in salsa di Sam Marzano dolce
- 7,50 -

#Gambero scottato alla beluga
e salsa di melanzana piccante
- 8,00 -

#Battuta di romagnola,
ovetto di quaglia e cialda di patata viola
- 12,00 -

#Il pittore che dipinge:
gorgonzola, topinambur e cioccolato di Modica
- 9,00 -

DALLA TRADIZIONE LA PASTA FATTA A MANO...!!!

#La Tagliatella, omaggio a Bologna!
- 11,00 -

#Tortellaccio su crema di tarallo
rosmarino e concasse di pomodoro
- 13,00 -

#TRATTORIA GOURMET

#Raviolo verde ripieno di tartufo,
pere e burro alla nocciola
- 14,00 -

#Tortellino Petroniano
secondo la ricetta
- 13,00 -

#Spago grosso del Senatore cappelli
su crema di Burrata,
pane crumble, aglio, olio e peperoncino
- 13,00 -

PASTA E PESCE... ACQUA E SALE...

#Il nostro Raviolo "Noir"
ripieno di branzino e scalogno bruciato
- 14,00 -

#Tagliatella su crema di burrata di andria
e gambero crudo
omaggio a Gennarino Esposito, chef e amico napoletano
- 15,00 -

#Spaghetto n.10 del Cav. Giuseppe Cocco
con ragù di coda di rospo,
pinoli tostati e salsa in Capperi di salina
- 13,00 -

#TRATTORIA GOURMET

DALLA MACELLERIA...

#Pollo in ciotola con verdure brasate
del contadino e spezie mediterranee
- 13,00 -

#Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
con crumble di mandorle e patata affumicata
- 15,00 -

#Chianina all'olio di "mancini" sale grosso
e fonduta di gorgonzola e rosmarino
- 19,00 -

DALLA PESCHERIA...

#Il polpo cotto a bassa temperatura
su crema di patate e olive Taggiasche
- 13,00 -

#Tartare di gambero argentino
In macedonia di frutta e semi di sesamo
- 15,00 -

#Salmone scottato e rapa rossa
- 12,00 -

PIATTO UNICO DEL GIORNO

La lavagna che racconta ...

#TRATTORIA GOURMET

IL DOLCE MA NON TROPPO...

#Tortino di carote e mango
- 5,00 -

#Tenerina al cioccolato
secondo la ricetta di pamela
- 5,00 -

#Gelato di crema artigianale
e frutti di bosco
- 5,00 -

#Flan al cioccolato con cuore tenero
e salsa di frutta rossa
- 6,00 -

#Cheese cake al cucchiaio
rivisitata in cucina
- 6,00 -

Servizio e coperto - 2,00 -

#QUALCHE SUGGERIMENTO RIGUARDO I VINI AL CALICE ...

#BIANCHI

#Traminer Aromatico

Vigna del Lauro

#Pinot Grigio

Kössler

#Passerina

Umani Ronchi

#Pecorino

Umani Ronchi

#Soave

Cà Rugate

#ROSSI

#Dogaiolo

Sangiovese Cabernet - Carpineto

#Salice Salentino

Cantele

#Sangiovese Superiore DOC

Nespoli

#Negroamaro

Azienda Agricola Vallone

#Le poggiere

Falesco - Rosso Lazio

Enologo Cottarella

#Lambrusco

Ceci

... varie ed eventuali.

#CARTA OLII IN DEGUSTAZIONE

#COTTANERA / SICILIA

Monte Etna DOP,
olio extravergine di oliva

#DIEVOLE / TOSCANA

Monocultivar Nocellara,
olio extravergine di oliva, 100% italiano 2015

#FRANTOIO STEFANO MANCINELLI / MARCHE

Evo Morro d'Alba (Ancona - Italy)

#FRANTOIO MURAGLIA / PUGLIA

Fruttato Intenso Monocultivar Oliva Coratina,
olio extravergine di oliva

Fruttato Medio Monocultivar Peranzana,
olio extravergine di oliva

Fumo, 100% italiano affumicato con legno naturale,
olio extravergine di oliva

#L'OLIO / LIGURIA

D'Oro,
olio extravergine di oliva Riviera di Levante DOP
Varietà: Razzola, Leccino, Moraiolo

I Dolia,
olio extravergine di oliva
Varietà: Moraiolo, Leccino, Frantoiano



Via Augusto Righi, 24/a
Bologna

Reservation
tel. **051 232631**

www.ilpiattorotto.com