

# Menu



Telefono e WhatsApp 051 3168533





Di seguito un breve vademecum sui nostri piatti per poterVi godere questa esperienza in totale sicurezza:



Questo simbolo contrassegna i piatti disponibili per i clienti affetti da celiachia



Questo simbolo contrassegna i piatti vegetariani

In base alla stagionalità alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

### **Le nostre paste fresche sono esclusivamente artigianali**

Per ogni problema di intolleranza e/o allergia si prega di avvisare subito il personale in sala.

Per i clienti affetti da celiachia possiamo servire pasta fresca senza glutine

### **Elenco allergeni:**

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi  
6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano  
10 Senape - 11 Semi di Sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi - 15 Fave



## BENVENUTI ALL'OSTERIA A MODO MIO!

Dopo un'esperienza come gestori di una delle più antiche Osterie bolognesi, volevamo portare la classica cucina felsinea anche nella nostra amata provincia, dove viviamo da sempre.

Abbiamo quindi rilevato questo storico locale a Funo di Argelato per proporVi la vera tradizione bolognese: crescentine, salumi, tortellini in brodo, tagliatelle al ragu, crema di mascarpone...

Inoltre Vi proponiamo la nostra migliore selezione di carne cotta alla griglia, immancabile nella tradizione della "bassa".

A tutti Voi semplicemente...Buon Appetito!

Andrea, Monica e  
tutto lo Staff






Telefono e WhatsApp 051 3168533






## II Antipasti

Mousse di mortadella con granella di pistacchio su pane grigliato ai multicereali 1, 7, 8.....	Euro 7
Bastoncini di polenta fritta e squacquerone di Romagna  7...	Euro 7
Sformatino di spinaci con crema di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi  7.....	Euro 7
Polpettine fritte al sapore di tortellino 3, 7.....	Euro 7
Assaggio di crescentine con prosciutto crudo di Parma, mortadella Bologna e pecorino dolce dei colli bolognesi 1, 7.	Euro 10
Tartare di Fassona piemontese condita e battuta al coltello  10.....	Euro 10

## II Primi piatti

La Regina: la Tagliatella al ragù bolognese 3, 9, 12.....	Euro 10
Gramigna paglia e fieno con ragù di salsiccia 3, 7, 9, 12.....	Euro 10
Passatelli asciutti con guanciale amatriciano croccante, scalogno e pomodorini su fonduta di formaggio di fossa di Romagna 1, 3, 7.....	Euro 12
Passatelli in brodo di cappone 3, 7, 9.....	Euro 12
Tortelloni ricotta e spinaci con crema di Castelmagno, zafferano, granella di pistacchio, scaglie di Castelmagno e aceto balsamico  3, 7.....	Euro 13
Balanzoni verdi "a Modo Mio" su ristretto di pomodoro e basilico 3, 7.....	Euro 13
Lasagne verdi alla bolognese 1, 3, 7, 9, 12.....	Euro 13
Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi 3, 7, 9..	Euro 14
Il Re: il Tortellino in brodo di cappone 3, 7, 9.....	Euro 14



# II Secondi piatti alla brace

Le nostre proposte alla brace sono frutto di un'attenta selezione della migliore materia prima. Le carni provengono solo da animali allevati in modo naturale. Abbiamo scelto di cuocere la nostra carne alla griglia rispettando quella che è una delle più antiche tecniche di cottura.

## Le tagliate di bovino

### WAGYU

Nasce dall'unione tra la tradizione giapponese e l'esperienza italiana, è un prodotto allevato in Italia, unico, di altissima qualità, la carne è tenera, gustosa e dalla marezzatura intensa. Circa 300 gr. .... Euro 25

### CHIANINA

Dall'appennino tosco-emiliano nasce una delle carni più famose della cultura italiana, la carne è tenera e saporita con una sapidità naturale e delicata. Circa 300 gr. .... Euro 22

### ROMAGNOLA

Una carne equilibrata e di ottima qualità, dal sapore deciso, un vero orgoglio della Romagna. Circa 300 gr. .... Euro 20

## Gran Grigliata "A Modo Mio"

Non può mancare la classica carne alla griglia mista, sempre selezionata accuratamente tra le migliori materie prime, gusterete la salsiccia, le costine e il coppone di suino, la pezzata rossa di manzo italiano e la mortadella alla brace con aceto balsamico. Importante è però...avere molta fame! .... Euro 22



## La Brace continua...

Salsiccia alla griglia con patate al forno o fritte .....	Euro 13
Galletto ruspante alla diavola 10.....	Euro 16
Costolette d'agnello alla scottadito.....	Euro 19

## II Secondi piatti tradizionali

Gran Cotoletta di vitello alla bolognese 3, 7.....	Euro 16
Polpette alla bolognese con zucchine ripiene 1, 3, 7.....	Euro 16

### La crescentinata

Le nostre crescentine fritte servite con prosciutto crudo di Parma, mortadella Bologna, salame Felino, salsiccia passita, pancetta, pecorino toscano, pecorino bolognese, squacquerone romagnolo, giardiniera di verdure miste sott'olio,

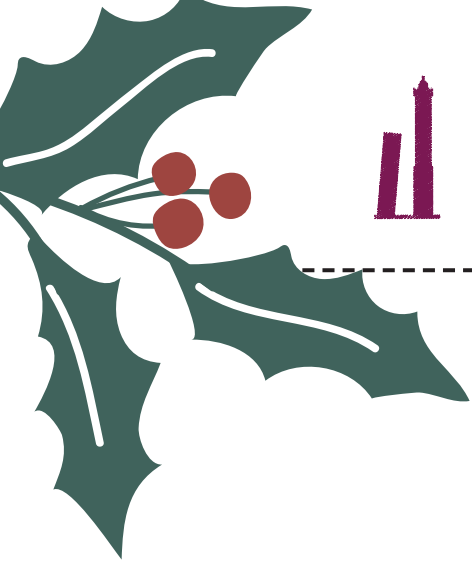
cipolle borrettane grigliate e

ovviamente tutte le crescentine che desideriate 7..... Euro 22

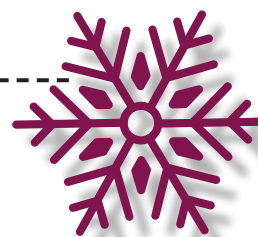
## II Contorni

Cestino di crescentine fritte (no gluten free) 7.....	Euro 5,50
Patatine fritte* (no gluten free - prodotto surgelato).....	Euro 5,50
Patate al forno.....	Euro 5,50
Friggione bolognese.....	Euro 5,50
Verdure miste alla griglia.....	Euro 5,50
Cicoria ripassata in padella.....	Euro 5,50





# Extra Menu Invernale



*Scrigno di carciofo fresco farcito  
con crema di pomodorini..... Euro 10*

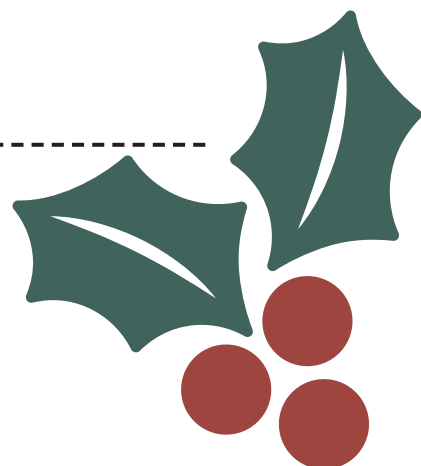
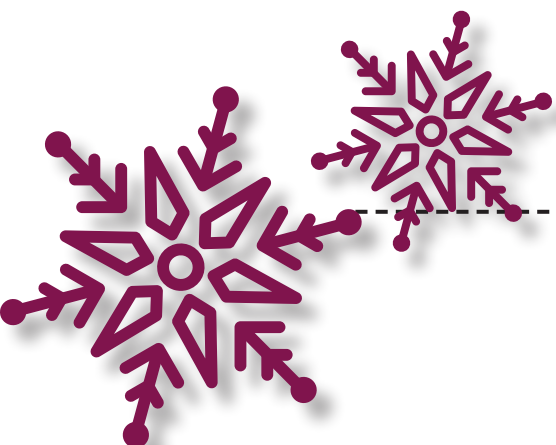
*Pappardelle al carciofo fresco con crumble  
di pane croccante aromatizzato..... Euro 13*

*Pappardelle al brasato di manzo irlandese  
all'Amarone della Valpolicella.....Euro 14*

*Brasato di manzo irlandese all'Amarone  
della Valpolicella con polenta grigliata.....Euro 23*

*Gran bollito misto alla bolognese con  
purea di patate e salsa verde..... Euro 25*

*Fiorentina di Scottona Luxury frollata 50gg.  
T-bone, circa 1Kg.....Euro 5,80 all'etto s.g.*





# Dolci di nostra produzione

Sorbetto artigianale al limone.....Euro 5

Zabaione al marsala con granella di nocciola  
e scaglie di cioccolato.....Euro 5,50

Crema catalana.....Euro 5,50

Mousse ai 3 cioccolati con crumble di biscotto  
Pan di Stelle e scaglie di cioccolato.....Euro 5,50

Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato  
o granella di amaretto.....Euro 6

Crema di mascarpone mantecato al pistacchio  
con granella di pistacchio.....Euro 6,50

Zuppa inglese tradizionale.....Euro 6,50

Coppa di gelato artigianale alla crema con  
amarene Fabbri.....Euro 7,00

Inoltre non dimenticate di chiederci  
le nostre torte fatte in casa preparate  
quotidianamente.....Euro 7,00 a porzione

Albana Passito Mingazzini.....Euro 7,50 al calice



# Vini e Bevande

## Acqua

Acqua naturale o frizzante microfiltrata e depurata.....Euro 1,90

## Vino della Casa

Sangiovese "Nespolino" Poderi Nespoli alla spina 1 lt .....Euro 12

Sangiovese "Nespolino" Poderi Nespoli alla spina 1/2 lt .Euro 6,50

Sangiovese "Nespolino" Poderi Nespoli alla spina 1/4 lt ..Euro 4,50

Calice di vino della casa.....Euro 3,50

Pignoletto "a Modo Mio" in bottiglia 75cl

Bianco frizzante dei colli bolognesi.....Euro 12,00

## Bibite e birre

Coca Cola in bottiglia di vetro da 33 cl.....Euro 3,50

Coca Cola Zero in bottiglia di vetro da 33 cl.....Euro 3,50

Fanta in bottiglia di vetro da 33 cl.....Euro 3,50

Sprite in bottiglia di vetro da 33 cl.....Euro 3,50

Angelo Poretti 4, 5, 6 luppoli 33 cl.....Euro 4

Heineken 0.0 Analcolica 33 cl.....Euro 4

Ichnusa non filtrata 50 cl.....Euro 5

Franziskaner Weissbier 50 cl.....Euro 5

San Miguel 100 cl.....Euro 7



# Caffè e Ammazzacaffè

## Caffè

Classico.....	Euro 2
Decaffeinato.....	Euro 2
Orzo.....	Euro 2,50
Ginseng.....	Euro 2,50
Corretto .....	Euro 3

## Creme di liquore

Pistacchio.....	Euro 3,50
Nocciola.....	Euro 3,50
Liquirizia.....	Euro 3,50
Limoncello.....	Euro 3,50

## Amari, Grappe e Liquori

Tutti gli amari e tutte le grappe.....	Euro 4
Liquori esteri.....	Euro 5
Liquori riserva.....	Euro 8

Pane, coperto e servizio Euro 2,50

Maggiorazione servizio torta portata dal cliente  
Euro 0,50 a persona





*Ti ringraziamo per la tua presenza all'Osteria a Modo Mio,  
ti saremmo grati se al termine della tua esperienza volessi  
raccontarla online lasciando una recensione,  
per noi è importante.*

*Grazie*

*Ci puoi trovare sui principali social media cercando  
"Osteria a Modo Mio Funo"*



*Facebook*



*Instagram*



*Google Maps*



*Tripadvisor*

*Inoltre ricordati di salvare in rubrica il nostro numero di  
WhatsApp Business, potrai vedere il menu completo e prenotare  
direttamente con l'app.*



*051 3168533*