

Trattoria Baraldi

...IN MEZZO AL PRATELLO...

ANTIPASTI

Polenta frita con misto di funghi in umido *vegano*
Fried polenta, mixed mushrooms
9 euro

Gnocco di semolino con culaccia croccante, crema di Pecorino e riduzione di balsamico
Semola flour gnocco, roasted ham, Pecorino cream, balsamic vinegar
10 euro

Sformato di patate e mortadella con crema di Parmigiano e vele di pane
Potato and mortadella cake, Parmigiano cream, dry bread
10 euro

SALUMI E FORMAGGI

Tagliere misto di salumi artigianali del territorio
Local cured meats cutting board
per 1/2 persone: 10 euro
per 3/4 persone: 20 euro

Selezione di formaggi servita con le nostre composte di frutta
Local selected mixed cheese board
12 euro

Tagliere misto di salumi e formaggi
Local cured meats and mixed cheese board
per 1/2 persone: 12 euro
per 3/4 persone: 24 euro

PRIMI PIATTI

Crema di zucca con fonduta di capra e funghi
Pumpkin cream with goat cheese fondue and mushrooms
11 euro

Gramigna paglia e fieno con ragù di salsiccia
Yellow and white pasta with sausages ragù
12 euro

...con la nostra sfoglia tirata al mattarello...

Tagliatelle al ragù bolognese
Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù
13 euro

Tagliatelle verdi al ragù bianco di cortile
Spinach homemade tagliatelle with courtyard meat ragù
13 euro

Passatelli asciutti con funghi e taleggio
Homemade passatelli with taleggio cheese cream and mushrooms
13 euro

"Balanzoni" ripieni di ricotta, Parmigiano e mortadella, saltati con crema di salvia
Tortelloni stuffed with ricotta, Parmigiano and mortadella, served with sage sauce
14 euro

Ravioli ripieni di patate e funghi con salsa veg di cavolfiore e erbette *vegano*
Ravioli stuffed with potato and mushrooms with cauliflower and herbs veg sauce
14 euro

Lasagne verdi alla bolognese
Homemade green lasagne with bolognese ragù
14 euro

Tortellini in brodo o con crema di parmigiano
Homemade tortellini on meat broth or Parmigiano cream
15 euro

SECONDI

Crespelle ripiene di ricotta di pecora e verdura di stagione, servite con zucca alle erbette
Sheep ricotta and vegetables stuffed crespelle, roasted herb pumpkin
13 euro

"Fave e cicorie": purè di fave con cicora ripassata, crostini e semi di zucca *vegano*
Fava bean purè with chicories, crispy bread and pumpkin seeds
13 euro

Lesso di lingua di manzo con salsa verde
Boiled beef tongue, green sauce
14 euro

Spezzatino di manzo con purè di patate
Stewed beef with mashed potatoes purè
15 euro

Cotoletta alla bolognese servita con patate al forno
Bolognese style cutlet served with roasted potatoes
16 euro

Tagliata di manzo (200g) con rucola e patate al forno
Sliced beef with rocket and roasted potatoes
18 euro

CONTORNI

Cicoria ripassata
Fried chicories
5 euro

Friggione
Onion and tomatoes stew
5 euro

Patate al forno
Roasted potatoes
5 euro

Zucca alle erbette
Herbs pumpkin
5 euro

DESSERT

Zuppa Inglese
Traditional bolognese style dessert
6 euro

Tiramisù della tradizione
Traditional tiramisù
6 euro

Tenerina di cioccolato fondente con crema di mascarpone
Dark chocolate cake with mascarpone cheese cream
6 euro

"Latte in piedi"
Traditional bolognese creme caramel
7 euro

Cestino di pasta fillo con crema pasticcera al cocco e mele caramellate *vegano*
Phyllo dough basket with veg cream and caramelized apples
7 euro

Pinza bolognese con calice di Zibibbo
Traditional biscuit with local meditation wine
7 euro

PIATTI DEGUSTAZIONE

il Bolognese

Coppa estiva e straciatella
Cured meat, straciatella cheese

Gnocco di semolino con culaccia croccante, crema di Pecorino e riduzione di balsamico
Semola flour gnocco, roasted ham, Pecorino cream, balsamic vinegar

Gramigna paglia e fieno con ragù di salsiccia
Yellow and white pasta with sausages ragù

Spezzatino di manzo con purè di patate
Stewed beef with mashed potatoes purè
20 euro

il Vegetariano

Cicoria ripassata e straciatella
Fried chicories, straciatella cheese

Passatelli asciutti con funghi e taleggio
Homemade passatelli with taleggio cheese cream and mushrooms

Crespella ripiene di ricotta di pecora e verdura di stagione
Sheep ricotta and vegetables stuffed crespella

Zucca alle erbette
Roasted herbs pumpkin
20 euro

il Vegano

Friggione e zucca alle erbette
Onion and tomatoes stew, roasted herbs pumpkin

Polenta frita con misto di funghi in umido
Fried polenta, mixed mushrooms

Ravioli ripieni di patate e funghi con salsa veg di cavolfiore e erbette
Ravioli stuffed with potato and mushrooms with cauliflower and herbs veg sauce

"Fave e cicorie": purè di fave con cicora ripassata, crostini e semi di zucca
Fava bean purè with chicories, crispy bread and pumpkin seeds
20 euro

ORARI DI APERTURA

PRANZO
dalle 12.30 alle 14.30
(sabato e domenica fino alle 15)

CENA
dalle 19.30 alle 22.30
(venerdì e sabato fino alle 23)

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Per info e prenotazioni:
tel 051235574
mail info@trattoriabaraldi.it

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ PRANZO DA 13 EURO
(escluso festivi)

