

# 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)

