

Trattoria Baraldi

ANTIPASTI

Gazpacho di pomodoro con crostini di pane e cetriolo marinato *vegano*
Gazpacho with bread crostini and marinated cucumber
8 euro

Tris di polenta frita: *anche vegano*
ragù alla bolognese, squacquerone, melanzane arrostiti e pomodorini confit
Mixed fried polenta
9 euro

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

Roastbeef all'inglese servito con barbabietola marinata e il suo fondo
Roastbeef, red beet
11 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

Insalata d'orzo perlato con verdure di stagione, pesto di rucola e crema di Pecorino
Barley, seasonal vegetables, rocket pesto, Pecorino cream
11 euro

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

Mafalde integrali alla "Norma": *vegano*
melanzane, pomodoro e scaglie di formaggio stagionato
Wholemeal pasta, aubergine, tomato, veg seasoned cheese
13 euro

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

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

Passatelli asciutti con melanzane arrostiti, pomodorini confit, pesto di basilico e menta
Homemade passatelli with aubergines, tomato, basil pesto, mint
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

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

La nostra "Caesar Salad":
scarola, pollo, pesche grigliate, pane profumato alle acciughe, olive, citronette al miele e peperoncino verde
Our "Caesar Salad"
12 euro

Quiche di verdure estive servita con contorno di scarola arrostita
Summer vegetables quiche, roasted endive
13 euro

"Polpette in umido": *vegano*
polpette di legumi misti, erbe aromatiche, crema di pomodoro, basilico fresco
Mixed legumes and herbs balls, tomato sauce, beans fresh basil
13 euro

Sovracoscia di pollo con salsa chimichurri servita con insalatina di pomodorini marinati e scarola
Chicken thigh, chimichurri sauce, little tomatoes and endive salad
14 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

Carote arrostiti agli agrumi
agrumes roasted carrots
5 euro

Friggione
Onion and tomatoes stew
5 euro

Patate al forno
Roasted potatoes
5 euro

Pomodori gratinati
Gratinated tomatoes
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

Crema pasticcera, albicocche sciroppate, crumble di mandorle *vegano*
Custard, apricot in syrup, almonds crumble
7 euro

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

PIATTI DEGUSTAZIONE

il Bolognese

Coppa estiva e squacquerone
Cured meat, stracciatella cheese

Polenta frita e friggione
Fried corn polenta with stewed onions and tomato

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

Sovracoscia di pollo con salsa chimichurri servita con insalatina di pomodorini marinati e scarola
Chicken thigh, chimichurri sauce, little tomatoes and endive salad
20 euro

il Vegetariano

Stracciatella
Stracciatella tender cheese

Insalata d'orzo perlato con verdure di stagione, pesto di rucola e crema di Pecorino
Barley, seasonal vegetables, rocket pesto, Pecorino cream

Quiche di verdure estive servita con contorno di scarola arrostita
Summer vegetables quiche, roasted endive

Pomodori gratinati
Gratinated tomatoes
20 euro

il Vegano

Carote arrostiti agli agrumi, insalatina di pomodori e scarola
Roasted carrots, little tomatoes and endive salad

Polenta frita e friggione
Fried corn polenta with stewed onions and tomato

Mafalde integrali alla "Norma"
Wholemeal pasta, aubergine, tomato, veg seasoned cheese

"Polpette in umido":
polpette di legumi misti, erbe aromatiche, crema di pomodoro, basilico fresco
Mixed legumes and herbs balls, tomato sauce, beans fresh basil

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)

