

Menù



Questa Festa per preservare la qualità e sapori dei cibi, utilizza piatti di ceramica e posate d'acciaio e per un migliore rispetto del nostro ambiente utilizza bicchieri di carta e contenitori per patatine ed asporto di materiale compostabile.



Da quest'anno serviremo Acqua Sparea "l'acqua della salute"; Pura & Leggerissima, con un residuo fisso di soli 20,3 mg/l; definita dolce per la sua durezza di solo 0,60 °F; è salubre in quanto povera di sodio con solo 1,8 mg/l.

I nostri piatti sono tutti conditi con Olio Extra vergine di oliva "Il Castello", Foligno, 100% Italiano, estratto a freddo, amabile, 100%, salute, bontà, sapore e altissima qualità.

MINESTRE

- Tris di minestre (Cappelletti, Strozzapreti, Tagliolini)
- Bis di minestre (Cappelletti al ragù, Garganelli)
- Cappelletti al ragù
- Garganelli del Campagnolo
- Strozzapreti al ragù
- Tagliolini alla Cico
- Polenta al Ragù
- Poker di Sapori - (PIATTO UNICO):
Cappelletti al ragù - Spiedino - Patate fritte - Tris di dolci secchi
- Pasta e Fagioli (solo il venerdì)

SECONDI

- Gnocco fritto - Piadina Romagnola
- Agnello allo spiedo (Nostra grande specialità)
- Coscia di pollo
- Cosciotto di castrato
- Misto carne (spiedini, salsiccia, coscia di pollo oppure spiedini, salsiccia, castrato o agnello)
- Piatto del Contadino:
Prosciutto semi stagionato ai ferri con pomodori in gratè
- Salsiccia
- Spiedini
- Squacquerone, fichi caramellati e gnocco fritto
- MiniMax
(Piatto unico con salsiccia + patate fritte)
- Osso buco del Campagnolo, anche con polenta (solo il lunedì)

CONTORNI

- Patate fritte
- Polenta frittina in tronchetti
- Pomodori in gratè

DOLCI

- Bis di dolci:
Brulè e Semifreddo
- Latte brulè
- Semifreddo
- Loverie ad Cà nostra *
(cinque tipi di dolci secchi)
- Sorbetto al caffè o al limone

CAFFÈ E DIGESTIVI

serviti al Bar del Circolo

LA NOSTRA CANTINA

Nonno Rico (Romagna DOC) - Riserva Oriolo 2013 (Poderi Morini) - Massima riconoscenza "4 Viti - Guida Vitea" ed eccellenza da rivista "Vinous" al Vintaly

Burson "100% da Uve Longanesi - Antico Vitigno tipico Faentino-Ravennate" - I.G.T. - Annata 2012 (Az. Ag. Spinetta) Affinato per circa 24 mesi in Barriques di rovere francesi.

Vino che riscuote grande successo fra i vini di pregio.

Leonardo (Romagna DOC) - Sangiovese Superiore Rubicaia (Cavrotecal) - Sangiovese & Merlot con una percentuale di uve passite e in parte barricato

Morale (Pignoletto DOC) - Bianco frizzante (Poderi Morini) Colli Bolognesi (Pignoletto Superiore DOC) - Bianco fermo (Az. Viticola Fondo Marzola di L. Masini - Cast. di Serravalle - Bologna)

Oltre al vino in bottiglia, ampia scelta di vini di Romagna, di eccellente qualità, sfuso, in caraffe: Vino bianco da uve Chardonnay, Vino Rosso di Romagna da uve Cabernet e Sauvignon, della Cantina Spinetta di Santa Lucia - Faenza RA.

Bianco Frizzante (Blend da uve Glera e Verduzzo) da zona Prosecco.

- * Moscato dolce - Passito di Pantelleria della Cantina Pellegrino - Marsala TP
- * Abbinamento consigliabile



PRODOTTI ALLERGENI:
L'informazione circa la presenza, nelle varie pietanze, di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari, possono essere richieste rivolgendosi al personale di servizio.

officineottiche

Il negozio di ottica a Faenza



**RADDOPPIA LE LENTI
O DIMEZZA LA SPESA!**

Sconto € 5,00
sull'acquisto di lenti
a contatto

Corso Garibaldi, 29 - Faenza - Tel. 0546 667473 - Fax 0546 688189