



*La Sfida  
della domenica sera*

**Spunciotti**  
vs  
**Padellino**



# Coccolati con un Signor Aperitivo!

## Gin Tonic Cocktail Spritz

Serviti con tonica Fever-Tree

### Monkey 47

Nel 2008, Alexander Stein fondò la Black Forest Distillery con l'intento di produrre il miglior gin che il mondo avesse mai visto, oggi è in assoluto uno dei più amati. 14,9

### Hendrick's

Tra i più popolari in Gran Bretagna, distillato in alambicchi a ripasso in rame. Due ingredienti inediti, cetriolo e petali di rosa, per un aroma delizioso e rinfrescante. 11,9

### Tanqueray

È l'unico Gin che subisce 4 fasi di distillazione che gli regalano un inconfondibile gusto secco e ricercato. 8,9



### Alternative

#### Moskow

Vodka, Lime, Ginger Beer, Maracuja. 8

#### Americano

Campari, Carpano, Tonica, Angostura. 6

#### Analcolico alla frutta

Succo d'Arancia, succo d'Ananas, Lime, glassa di Melograno o Maracuja. 7

#### Sangria

Ricetta storica iberica a lunga macerazione preparata da noi con frutta fresca. 6

### Aperol/Campari

Il classico dei classici: Prosecco, Aperol o Campari. 5

#### Misto

Hai mai provato a mescolare i grandi classici? Prosecco, Aperol, Bitter Campari. 5

#### Select

Antica ricetta veneziana del 1920. Tuffati in laguna! Prosecco, Select. 5

#### Cynar

Alle origini dell'aperitivo italiano! Prosecco, Cynar. 5

## I Taglieri

Completali con i pinzini della tradizione +2,9

### Primizie di Crudi

Accompagnate da Grissini Artigianali

Il Principe dei Parma: Sant'Ilario, Paleta de Bellota 100% Iberico, San Daniele DOP. 19,9

Perfette con Testacalda +5,9 +28,9

### Kilometro Zero

Le specialità dell'azienda La Bosca di Codrea con la Giupèta e Salsa Ferrarese

Salamina da Taglio, Pancetta Arrotolata, Salame Nostrano. 13,9

Perfette con Fortana +3,9 +19,9

## Per iniziare con stile.

Tartare di Grigio Alpina, allevata al pascolo in Südtirol.

### La Tua!

Senape antica, aceto di lamponi, maionese al pepe verde di Sichuan, nocciole e chutney di cipolle rosse 15,9

### La Fresca

Yogurt greco all'aneto in scalogno e lime. 14,90

### La Tradizionale

Olio Evo d'Abruzzo, capperi, scorza di limone e trito di acciughe e pomodori secchi. 13,9

Perfette con Trento DOC +34,9

### Il Frittino

Crocchette di Jamón Iberico e bocconcini di formaggio Camembert. 7,9

5,9 Se abbinato ad un tagliere

Abbinalo a un tagliere per il massimo della goduria!

### Imperdibile Selezione

Accompagnata con la Giardiniera di Tiziana

Patacotto, il PataNegra cotto, Lonza Extra, Salame Tigrinto, Prosciutto Affumicato dei Colli Berici. 15,9

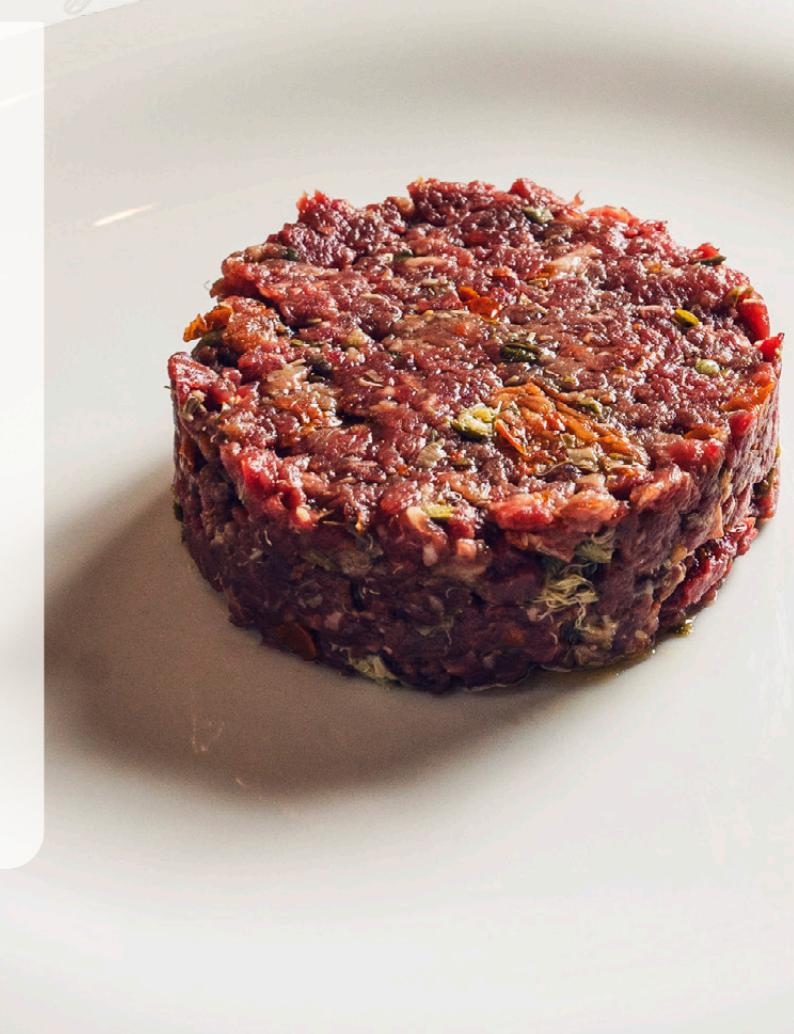
Perfetta con Albana Belladama +4,9 +23,9

### I Formaggi che stupiscono

Accompagnati con confettura artigianale

Parmigiano Reggiano DOP 60 mesi, Taleggio DOP, Blu del Moncenisio. 14,9

Perfetti con Falanghina +5,9 +29,9



# Gli Spunciotti

Scegli tra le Proposte di oggi

Gli spunciotti sono piccoli assaggi che ripercorrono il nostro menù, proposti sia come aperitivo che come cena completa!

In porzioni ridotte, sono **perfetti per gustare una selezione di specialità** del ristorante in modo semplice e conviviale.

## La Sfida della domenica sera



Inquadra  
il Qr-code  
e partecipa  
alla sfida!

24,9

prezzo sfida  
19,9

**5 Spunciotti**  
Perfetti per cena

17,9

prezzo sfida  
14,9

**3 Spunciotti**  
Per un ricco aperitivo

Massimo 30 persone a servizio.  
Per l'efficienza del servizio,  
l'esperienza va vissuta  
da tutto il tavolo.



# La Cucina della Domenica

La Mini Carta oltre le nostre Promo

## Primi

### Mezzelune

Ripiene di Ricotta e Sua Maestà la Salamina da Sugo di Codrea su fondata di Taleggio. 14,9

Perfette con Lambrusco +24,9

## Secondi

### Il Castrato da Amare

La braciola alla griglia della pecora più buona al mondo: la razza Texel. Solo da godere e rigodere! 16,9

Perfetto con  
Albana Belladama +4,9 +23,9

## Contorni

Insalata mista 4,9

Patate Arrosto 5,4

### I Cappellacci

L'immancabile, iconico e insostituibile piatto della tradizione Ferrarese, ripieni di zucca con ragù o burro e salvia 12,9

Perfetti con Bolgheri +31,9

### Tagliata di Grigio Alpina

Il taglio più gustoso della Grigio Alpina di Hannes Mair, 8 mesi all'anno al pascolo. Dopo questa sarà difficile mangiarne altre. 19,9

Perfetta con Pinot Nero +7,9 +39,9

Gratin '900 4,9

Pinzimonio Croccante 5,9

E il Dolce?  
Sei a **casa**,  
fatti viziare!

# Le Pizze in padellino

E il Dolce?  
Sei a *casa*,  
fatti viziare!

## Le Nostre Eccellenze

### I Tesori di Parma

Passata di pomodoro BIO, fior di latte artigianale, Parmigiano Reggiano 30 mesi e il Principe di Parma: Prosciutto Crudo S.Ilario 17,9

Perfetta con L'Ippa Baladin  +4,9

### Da Piccoli Caseifici

La nostra formaggi: Passata di pomodoro BIO, Fior di latte artigianale, Asiago Mezzano DOP, Blu del Moncenisio e un Taleggio DOP da paura 16,9

Perfetta con Affligem Rouge  +4,9

### Cantabria

Passata di pomodoro BIO, fior di latte artigianale e a parte, nella loro confezione, le pregiate Acciughe del Cantabrico Codesa 19,9

Perfetta con Birra Isaac Baladin  +4,9



## La Tradizione in Cattedra

### Palla al Centro

Passata di pomodoro BIO, fior di latte artigianale, il cuore del carciofo al centro e attorno il Patanegra cotto e affumicato: qua non si scherza! 14,9

Perfetta con Isaac Baladin  +4,9

### Di Casa

Passata di pomodoro BIO, fior di latte artigianale, basilico fresco e olio evo d'Abruzzo 9,9

Perfetta con Isaac Baladin  +4,9

### Tigrinto

Passata di pomodoro BIO, fior di latte artigianale, salsiccia di Tigrinto filiera "Cura Natura" e porcini straordinari 13,9

Perfetta con Affligem Rouge  +4,9

## La Sfida della domenica sera



Inquadra  
il Qr-code  
e partecipa  
alla sfida!

### Eccellenza

una pizza a scelta della categoria "Le Nostre Eccellenze" + birra o bibita

19,9

### Tradizione

una pizza a scelta della categoria "La Tradizione in Cattedra" + birra o bibita

14,9

## Gli sfizi irresistibili!

**Cecio + Frittino**  
~~15,8~~ 11,8

**Il Cecio  
ricetta storica**

Prima della pizza mette sempre d'accordo tutti 5,9

**Il Frittino  
fatti stuzzicare**

Crocchette di Jamón Iberico e bocconcini di formaggio Camembert. 7,9

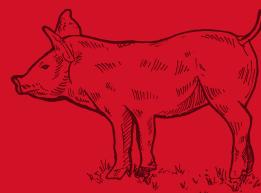


# BACHELLI

*Cucina di Quartiere*

## Questa Terra è la *casa* di tutti.

Crediamo che la ristorazione debba essere il carro trainante per un pianeta più sostenibile, ne guadagneremmo tutti in qualità e salute. Per questo motivo **utilizziamo solo carni di capi che hanno trascorso gran parte della loro vita completamente liberi e che sono cresciuti in piccoli allevamenti guidati da una forte etica**. Scopri da dove provengono!



### Pollo Vittorioso

Azienda: Scudellaro  
Provenienza: **Candiana (PD)**  
**La cultura del mangiare sano**, sinonimo di qualità e sostenibilità da quarant'anni.

### Grigio Alpina

Azienda: Hannes Mair  
Provenienza: **Terlano (BZ)**  
**8 mesi all'anno al pascolo** e nei mesi più freddi in stalle con massimo 15 capi. Dal 1956, secondo tradizione sudtirolese.

### Maiale Tigrinto

Azienda: Ferris Food  
Provenienza: **Gazzuolo (MN)**  
Alimenti somministrati sempre freschi e benessere dell'animale prioritario, **seguendo i pilastri della filiera "Cura Natura"**.

## A *casa* non si mangiano sempre le stesse cose!

Torna a trovarci la sera o la domenica a pranzo e scopri i nostri menù dedicati.

Se hai particolari intolleranze o allergie, chiedi al nostro staff il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione. **Tutti i prezzi si intendono in euro.**

coperto 1,9