

# Menu



*"A modo mio...  
avrei bisogno di sognare anch'io"*

**Piazza Grande - Lucio Dalla**



**Telefono e WhatsApp 051 3168533**



Di seguito un breve vademecum sui nostri piatti per poterVi godere questa esperienza in totale sicurezza:



Questo simbolo contrassegna i piatti disponibili per i clienti affetti da celiachia



Questo simbolo contrassegna i piatti vegetariani

In base alla stagionalità alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

### **Le nostre paste fresche sono esclusivamente artigianali**

Per ogni problema di intolleranza e/o allergia si prega di avvisare subito il personale in sala.

Per i clienti affetti da celiachia possiamo servire pasta fresca senza glutine, specifichiamo però che il rischio di contaminazione è comunque presente, non avendo la possibilità di cucinare i suddetti prodotti in ambiente completamente gluten free.

### **Elenco allergeni:**

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi  
6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano  
10 Senape - 11 Semi di Sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi - 15 Fave

## BENVENUTI ALL'OSTERIA A MODO MIO!

*Dopo un'esperienza come gestori di una delle più antiche Osterie bolognesi, volevamo portare la classica cucina felsinea anche nella nostra amata provincia, dove viviamo da sempre.*

*Abbiamo quindi rilevato questo storico locale a Funo di Argelato per proporVi la vera tradizione bolognese: crescentine, salumi, tortellini in brodo, tagliatelle al ragu, crema di mascarpone...*

*Inoltre Vi proponiamo la nostra migliore selezione di carne cotta alla griglia, immancabile nella tradizione della "bassa".*

*A tutti Voi semplicemente...Buon Appetito!*




*Andrea, Monica e  
tutto lo Staff*




Telefono e WhatsApp 051 3168533



## II Antipasti

- Mousse di mortadella con granella di pistacchio  
su pane integrale ai multicereali grigliato 1, 7, 8.....Euro 7
- Bastoncini di polenta fritta e squacquerone di Romagna  7...Euro 7
- Sformatino di spinaci con crema di Parmigiano Reggiano  
stagionato 36 mesi  7.....Euro 7
- Polpettine fritte al sapore di tortellino 3, 7.....Euro 7
- Assaggio di crescentine con prosciutto crudo di Parma,  
mortadella Bologna e pecorino dolce dei colli bolognesi 1, 7..Euro 11
- Tartare di Fassona piemontese condita e  
battuta al coltello  10.....Euro 12

## II Primi piatti

- La Regina: la Tagliatella al ragù bolognese 3, 9, 12.....Euro 10
- Gramigna paglia e fieno con ragù di salsiccia 3, 7, 9, 12.....Euro 10
- Passatelli asciutti con guanciale amatriciano,  
scalogno e zucchine croccanti su fonduta di  
formaggio di fossa di Romagna 1, 3, 7.....Euro 12
- Passatelli in brodo di cappone 3, 7, 9.....Euro 12
- Tortelloni ricotta e spinaci con crema di Castelmagno,  
zafferano, granella di pistacchio, scaglie di Castelmagno  
e aceto balsamico  3, 7.....Euro 13
- Balanzoni verdi ripieni "a Modo Mio" su letto di pesto di  
nocciole tostate e gremolada 3, 7.....Euro 13
- Lasagne verdi alla bolognese 1, 3, 7, 9, 12.....Euro 14
- Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi 3, 7, 9..Euro 14
- Il Re: il Tortellino in brodo di cappone 3, 7, 9.....Euro 15

# 11 Secondi piatti alla brace

Le nostre proposte alla brace sono frutto di un'attenta selezione della migliore materia prima. Le carni provengono solo da animali allevati in modo naturale. Abbiamo scelto di cuocere la nostra carne alla griglia rispettando quella che è una delle più antiche tecniche di cottura.

Per rispettare la qualità della nostra materia prima,  
NON serviamo carne di bovino ben cotta.

## Le tagliate di bovino

### WAGYU

Nasce dall'unione tra la tradizione giapponese e l'esperienza italiana, è un prodotto allevato in Italia, unico, di altissima qualità, la carne è tenera, gustosa e dalla marezzatura intensa. Circa 300 gr. ....Euro 26

### CHIANINA

Dall'appennino tosco-emiliano nasce una delle carni più famose della cultura italiana, la carne è tenera e saporita con una sapidità naturale e delicata. Circa 300 gr. ....Euro 23

### ROMAGNOLA

Una carne equilibrata e di ottima qualità, dal sapore deciso, un vero orgoglio della Romagna. Circa 300 gr. ....Euro 20

## Gran Grigliata "A Modo Mio"

Non può mancare la classica carne alla griglia mista, sempre selezionata accuratamente tra le migliori materie prime, gusterete la salsiccia, le costine e il coppone di suino, la pezzata rossa di manzo italiano e la mortadella alla brace con aceto balsamico. Importante è però...avere molta fame! ....Euro 22

## La Brace continua...

Salsiccia alla griglia con patate al forno o fritte .....	Euro 13
Galletto ruspante alla diavola 10.....	Euro 16
Costolette d'agnello alla scottadito.....	Euro 19

## II Secondi piatti tradizionali

Gran Cotoletta di vitello alla bolognese 3, 7.....	Euro 16
Polpette alla bolognese con zucchine ripiene 1, 3, 7.....	Euro 16

### La crescentinata

Le nostre crescentine fritte servite con prosciutto crudo di Parma, mortadella Bologna, salame Felino, salsiccia passita, pancetta, pecorino toscano, pecorino bolognese, squacquerone romagnolo, giardiniera di verdure miste sott'olio, cipolle borrettane grigliate e ovviamente tutte le crescentine che desideriate 7..... Euro 22

## II Contorni

Cestino di crescentine fritte (no gluten free) 7.....	Euro 5,50
Patatine fritte* (no gluten free - prodotto surgelato).....	Euro 5,50
Patate al forno.....	Euro 5,50
Friggione bolognese.....	Euro 5,50
Verdure miste alla griglia.....	Euro 5,50
Cicoria ripassata in padella.....	Euro 5,50

# Dolci di nostra produzione

Sorbetto artigianale.....Euro 5

Zabaione al marsala con granella di nocciola  
e scaglie di cioccolato.....Euro 5,50

Crema catalana.....Euro 5,50

Fior di latte tradizionale bolognese .....Euro 6

Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato  
o granella di amaretto.....Euro 6

Semifreddo all'amaretto.....Euro 6

Zuppa inglese tradizionale bolognese.....Euro 6,50

Coppa di gelato artigianale alla crema con  
amarene Fabbri.....Euro 7,00

Inoltre non dimenticate di chiederci  
le nostre torte fatte in casa preparate  
quotidianamente.....Euro 7,00 a porzione

Albana Passito Mingazzini  
servito con cantucci artigianali.....Euro 7,50 al calice

# Vini, Bevande e Birre Artigianali

## Vino della Casa

Sangiovese "Nespolino" / Passerina "Torri di Chieti" 1 lt.....	Euro 12
Sangiovese "Nespolino" / Passerina "Torri di Chieti" 1/2 lt....	Euro 6,50
Sangiovese "Nespolino" / Passerina "Torri di Chieti" 1/4 lt.....	Euro 4,50
Calice di vino della casa.....	Euro 3,50
Pignoletto "a Modo Mio" in bottiglia 75cl Bianco frizzante dei colli bolognesi.....	Euro 12,00

## Bibite

Coca Cola in bottiglia di vetro da 33 cl.....	Euro 3,50
Coca Cola Zero in bottiglia di vetro da 33 cl.....	Euro 3,50
Fanta in bottiglia di vetro da 33 cl.....	Euro 3,50
Sprite in bottiglia di vetro da 33 cl.....	Euro 3,50

## Birre

Biren "Philippe" - Pilsner 50 cl - 5,2% vol.....	Euro 7
Biren "Charlotte" - Weißbier 50 cl - 5,0% vol.....	Euro 7
Biren "Renazzenfest" - Märzen 50 cl - 6% vol.....	Euro 7
Biren "Sylvie" - Doppelbock 50 cl - 7% vol.....	Euro 7
Biren "Melanie" - Birra al miele 50 cl - 7,2% vol.....	Euro 8
Warsteiner Analcolica 33 cl .....	Euro 5



## Grappe, Amari, Rum, Liquori, Whisky - al bicchiere

Cardamaro.....	Euro 5
Amaro Ulrich.....	Euro 5
Amaro Formidabile.....	Euro 5
Amaro San Simone.....	Euro 5
Amaro dell'Erborista Varnelli.....	Euro 5
Anice secco Speciale Varnelli.....	Euro 5
Grappa Sarpa di Poli - Bianca.....	Euro 5
Grappa Po' di Poli - Morbida.....	Euro 5
Grappa Po' di Poli - Elegante.....	Euro 5
Grappa Po' di Poli - Aromatica.....	Euro 5
Liquore Rosolio.....	Euro 5
Grappa Sarpa Oro di Poli - Barrique.....	Euro 5,50
Grappa Due Barili di Poli - Barrique.....	Euro 6
Amaro Braulio riserva speciale.....	Euro 6
Vodka Beluga.....	Euro 6,50
Rum Brugal Extra Viejo 1888.....	Euro 7
Courvoisier Cognac.....	Euro 7
Rum Zacapa 23 anni.....	Euro 8
Cognac di pera Williams e Champagne "Francois Peyrot".....	Euro 8
Whisky Lagavulin.....	Euro 8
Whisky Oban.....	Euro 8
Whisky Nikka Japon.....	Euro 8,50
Altri amari e liquori.....	Euro 4

## Caffè e creme di liquori

Caffè classico, macchiato, decaffeinato.....	Euro 2
Orzo tazza piccola / grande.....	Euro 2,50 / 3,00
Ginseng tazza piccola / grande.....	Euro 2,50 / 3,00
Caffè Corretto .....	Euro 3,50
Crema di liquore varie .....	Euro 3,50

Acqua naturale o frizzante microfiltrata e depurata.....Euro 1,90

Pane, coperto e servizio Euro 2,80

Maggiorazione servizio taglio torta portata dal cliente  
Euro 0,80 a persona



*Ti ringraziamo per la tua presenza all'Osteria a Modo Mio,  
ti saremmo grati se al termine della tua esperienza volessi  
raccontarla online lasciando una recensione,  
per noi è importante.*

*Grazie*

*Ci puoi trovare sui principali social media cercando  
"Osteria a Modo Mio Funo"*



*Facebook*



*Instagram*



*Google Maps*



*Tripadvisor*

*Inoltre ricordati di salvare in rubrica il nostro numero di  
WhatsApp Business, potrai vedere il menu completo e prenotare  
direttamente con l'app.*



*051 3168533*