

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



Antipasti

Mousse di mortadella con granella di pistacchio con streghe bolognesi fatte in casa 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 8
Stecchini fritti alla petroniana 3, 7.....	Euro 9
Assaggio di crescentine con prosciutto crudo di Parma, mortadella Bologna e pecorino dolce dei colli bolognesi 1, 7.	Euro 12
Tartare di Fassona piemontese condita e battuta al coltello con tuorlo d'uovo  3, 10.....	Euro 13

Primi piatti

Gramigna paglia e fieno con ragù di salsiccia 3, 7, 9, 12.....	Euro 11
Strette verdi alla Romagnola con prosciutto crudo croccante, scorza e succo di limone, 3, 7, 12.....	Euro 11
La Regina: la Tagliatella al ragù bolognese 3, 9, 12.....	Euro 12
Passatelli asciutti con guanciale amatriciano e zucchine croccanti su fonduta di formaggio di fossa di Romagna 1, 3, 7.....	Euro 13
Passatelli in brodo di cappone 3, 7, 9.....	Euro 13
Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci con crema e scaglie di Castelmagno, zafferano, granella di pistacchio e aceto balsamico  3, 7.....	Euro 14
Balanzoni verdi ripieni "a Modo Mio" con mousse di squacquerone e composto di cipolla e aceto balsamico 3, 7.....	Euro 15
Lasagne verdi alla bolognese 1, 3, 7, 9, 12.....	Euro 15
Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi 3, 7, 9..	Euro 16
Il Re: il Tortellino in brodo di cappone 3, 7, 9.....	Euro 16

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 29

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 25

PICANHA Irlandese

Dalla "verde Irlanda" una carne selezionata, con il caratteristico strato di grasso esterno, che, sciogliendosi durante la cottura, conferisce sapore e succulenza. Circa 300 gr.Euro 22

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 picanha di manzo irlandese e la mortadella alla brace con aceto balsamico. Importante è però... avere molta fame!Euro 24

La Brace continua...

Salsiccia alla griglia con patate al forno o fritte	Euro 13
Galletto intero ruspante alla diavola, CBT 10.....	Euro 19
Costolette d'agnello alla scottadito.....	Euro 20

Secondi piatti tradizionali

Polpette alla bolognese con zucchine ripiene 1, 3, 7.....	Euro 18
Gran Cotoletta di vitello alla bolognese 3, 7.....	Euro 19

La crescentinata

Le nostre crescentine fritte servite con prosciutto crudo di Parma, mortadella Bologna, salame rosa bolognese, 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 24
---	---------

Contorni

Cestino di crescentine fritte (no gluten free) 7.....	Euro 6
Patatine fritte* (no gluten free - prodotto surgelato).....	Euro 6
Patate al forno.....	Euro 6
Friggione bolognese.....	Euro 6
Funghi Champignon saltati in padella con pomodorini.....	Euro 6
Verdure miste alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni misti).....	Euro 6
Cicoria ripassata in padella.....	Euro 6

Dolci di nostra produzione

Sorbetto artigianale limone e caffè.....Euro 6

Zabaione al marsala con granella di nocciola
e scaglie di cioccolato.....Euro 6

Crema catalana.....Euro 6

Latte in piedi 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 7

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

Inoltre non dimenticate di chiederci
le nostre torte fatte in casa preparate
quotidianamente.....Euro 8 a porzione

Albana Passito
servito con cantucci artigianali.....Euro 9

Vini, Bevande e Birre Artigianali

Vino della Casa

Sangiovese / Trebbiano del Rubicone "Nespolino" 1 lt	Euro 12,50
Sangiovese / Trebbiano del Rubicone "Nespolino" 1/2 lt ...	Euro 6,50
Sangiovese / Trebbiano del Rubicone "Nespolino" 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 12,50

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
The pesca o limone in bottiglia di vetro da 33 cl.....	Euro 3,50

Birre

Birra Artigianale Barch "Bianca" - 50 cl - 5,2% vol.....	Euro 8,50
Birra Artigianale Barch "Bionda" - 50 cl - 4,7% vol.....	Euro 8,50
Birra Artigianale Barch "IPA" - 50 cl - 5% vol.....	Euro 8,50
Birra Artigianale Barch "Keller" - 50 cl - 5% vol.....	Euro 8,50
Birra Artigianale Barch "Nera" - 50 cl - 4,5% vol.....	Euro 8,50
Birra Artigianale Barch "Rossa" - 50 cl - 5,8% vol.....	Euro 8,50
Birra Artigianale Barch "Session IPA" - 50 cl - 4,8% vol...	Euro 9,50
Warsteiner Analcolica 33 cl.....	Euro 5

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

Nocino di Modena.....	Euro 4,50
Amaro Calzolaro Varnelli.....	Euro 5
Amaro Jefferson.....	Euro 5
Amaro Ulrich.....	Euro 5
Amaro Formidabile.....	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
Amaro "locale".....	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 Whisky.....	Euro 5
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 2,90

Maggiorazione servizio 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