



MENÙ VEGETARIANO

Trattoria Gilberto

ANTIPASTI

Crescentine dorate in olio vegetale e lievitate naturalmente

Formaggi freschi e stagionati, accompagnati da miele e mostarda fatta in Casa

Sott'olii e sott'aceti di nostra produzione

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di ricotta con fonduta di Taleggio

Tortelloni verdi al burro e salvia

Tortelloni di zucca con pomodoro fresco e basilico (fine ottobre - novembre)

Tagliatelle con funghi freschi di stagione

Zuppetta di cipolle gratinata al forno

Tartufo nero pregiato, bianchetto marzolino e bianco invernale rigorosamente di

Monte San Pietro (Secondo disponibilità)

SECONDI PIATTI

Formaggio alla brace, Toma o Scamorza affumicata

Verdure fresche grigliate alla brace

Funghi freschi alla brace oppure trifolati (in base alla disponibilità)

Friggione Bolognese

Insalate miste di stagione o pinzimonio

DOLCI DELLA CASA

Gelato di crema, bollito, raffreddato e mantecato

(servito con le tradizionali Amarene Fabbri di Bologna)

Torta di riso

