

Concediti alle tentazioni

- Crema catalana 6
- Pannacotta 6
- Millefoglie con crema pasticcera 6
- Tiramisù 6
- Sorbetto al limone 4
- Soft-Ice con topping a scelta 6

Beverande

- Acqua naturale/frizzante 2,5
- Bibite (Coca Cola, Fanta, The limone/pesca) 3
- Caffè 2
- Liquori e Distillati 4

Vini

- Vino della Casa 1 Lt 11
- Prosecco Millesimato Victoria 17
- Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 18
- Sauvignon 16
- Pignoletto frizzante Gaetano Righi 16
- Greco DOP Janare 18
- Donnafugata Anthilia 22
- Cusumano Insolia 22
- Pinot Grigio DOC Valdomino 17
- Primo Bianco affinato in anfora di Roi Clar 25
- Bianco del Bosco 16
- Fortana 16

Coperto, pane e servizio 3,5

I prodotti utilizzati possono essere freschi, congelati o surgelati. In caso di allergie si prega di avvisare prontamente il cameriere e vi sarà fornito il registro degli allergeni

Menu

Il nostro sogno è quello di ricreare insieme con il nostro affettuoso staff l'atmosfera di quelle Trattorie storiche, dove si respirava davvero il calore dei proprietari, la serenità dello stare in famiglia, la cura dell'ospite come in casa propria e allo stesso tempo si valorizzava il duro lavoro dei nonni, che raccoglievano i frutti dal mare e ne facevano un prodotto culinario genuino e gustoso da offrire ai clienti.

Trattoria Bologna

Antipasti freddi

(Il proprietario Devid consiglia l'abbinamento con il vino fermo **Primo Bianco** affinato in anfora di **Roi Clar** oppure frizzante **Pignoletto, Righi MO**)

Ammiragliato di mare

Immagina un gran bell'antipasto per degustare il pesce in diverse variazioni, composto da crostino di tonno affumicato, crostino con alici e pomodorini, insalata di mare con cozze, seppie, calamari e gamberi, canestrello al limone, acquadelle marinate, spada affumicato, cocktail di gamberi e cozze piccanti 18

Insalata di mare

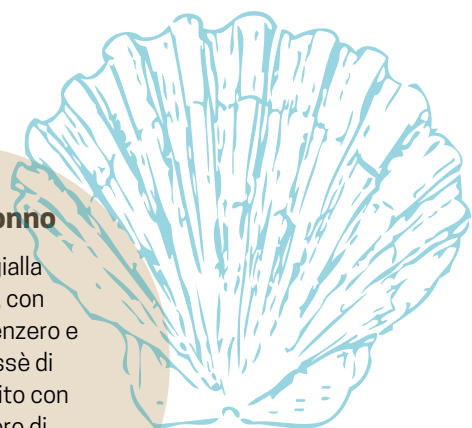
Mazzancolle, calamari, seppie e cozze 13

Anguilla marinata

Una specialità del territorio comacchiese: trancetto di anguilla marinata in aceto 15

Tartare di tonno

tonno pinna gialla freschissimo, con citronette allo zenzero e lime su concassè di pomodoro condito con frutti di capperi di Pantelleria e acciuga, guarnita con croccante di tarallo all'olio 15



Antipasti caldi

Lumachine nel loro guscio in zuppeta

Una prelibatezza che rimanda ai sapori di una volta, del nostro mare, gustose e preparate in sugo rosso con spruzzatina di prezzemolo finale. Pensi sia difficile estrarle dal guscio? Macché! Ti verrà fornito uno stuzzichino per agevolarti 15

Cozze e Vongole alla marinara

Sautè di Cozze e Vongole lupino 14

"La nostra zuppa di cozze"

Cozze fresche, nel loro sugo con pomodoro, aglio e prezzemolo, leggermente piccanti, da gustare con triangolini di pane tostato 13

Polipetti della Chef Viviana

Polipetti con olive Leccino e fiori di capperi di Pantelleria 14



Primi piatti

(Per questi Devid consiglia vini locali come: **Sauvignon o Bianco del Bosco**, o **Fortana Corte Madonna**)

Spaghetti allo scoglio...con qualcosa in più

Spaghettoni ruvidi di maestri pastai con sugo fatto al momento di cozze, capasanta, canestrello, mazzancolle, scampi, cannolicchio, gamberi, seppie su base di pomodoro, aglio, prezzemolo e peperoncino 20

Spaghetto alle vongole lupino

Spaghettoni RUMMO con vongole e pomodorini 13



Il "Best Risotto"

Vincitore del premio Restaurant Guru 2023 Miglior risotto

Riso Carnaroli del Delta del Po IGP con sugo di pesce. Min 2 persone 15

Linguine alle acciughe

Linguine MONOGRANO FELICETTI con salsa alle acciughe, pomodoro, pinoli e prezzemolo 13

Garganelli alle mazzancolle

Garganello fresco romagnolo con sugo bianco di mazzancolle e prezzemolo 15

Le selezioni della Chef Viviana

Gnocchetti di zucca

Gnocchetti di zucca, con ragù di branzino, pomodorini e un trito di prezzemolo profumato 15

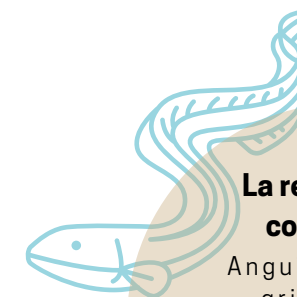
La nera

Conchiglie Felicetti al nero, con seppioline scottate, zucca e liquirizia 15



Secondi piatti

Vini consigliati - Fermi: **Pinot Grigio delle Venezie, Donnafugata, Anthilia** (Sicilia) oppure Frizzante: **Prosecco Millesimato Victoria**



La regina dei lidi comacchiesi

Anguilla cotta sulla griglia in modo classico e lentamente 6,2€/hg (Vino consigliato: Rosso frizzante FORTANA, Corte Madonna)

Grigliata di pesce

Filetto di branzino, coda di rospo, spiedino di seppie e spiedino di mazzancolle, capasanta, sogliola 25

Grigliata di crostacei

Granchio blu, scampo, cannolicchi, canestrelli, mazzancolla e spiedino di mazzancolle, capasanta, spiedino di seppie 25

Grigliata di spiedini

Combinazione di 3 spiedini di seppie e 2 spiedini di mazzancolle 19

Fritto misto

Calamari, alici deliscate, acquadelle e mazzancolle 18

Fritto di calamari e gamberi

Calamari e gamberi 18

Contorni

Verdure fresche grigliate da noi 5

Polenta gialla alla griglia 3

Patate fritte croccanti a stick 4,5

Insalata mista 4,5

Senza pesce

Pasta al pomodoro

Pasta a scelta con sugo di pomodoro 10

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle fresche al ragù 11

Cotoletta con patate fritte

Cotoletta di tacchino con patate fritte 11

Hamburger con patate fritte

Hamburger di manzo 150 gr con patate fritte 11