# Bello da Mangiare

Bello al Rustichello

TRATTORIA • RAVENNA



Spalancate le finestre al salmastro vento,
che d'una terra antica echeggia il suo canto;
qui, vecchia capitale, nella pineta
dove la collina bacia il mare,
e il sale si mesce all'aria cheta.

Tra fragranze di pane e voci antiche,
Al Rustichello risorge il tempo che fu di storie amiche
ove Ravenna spalanca il porto,
e dal mar si narran novelle lontane.

Dalla Puglia dorata, ulivi e vigne,
fino alle mura e ai frutti delle pigne,
s'intreccian storie di mani e di cuori,
di lenti fuochi, vino e dolci amori.

Nei piatti si posa il gusto del cuore,
l'eco di festa, risa e di vita,
che scalda l'anima, sospende il tempo
nell'abbraccio d'una casa sincera.

TRATTORIA • RAVENNA

# PRIMA DI TUTTO

*Iniziamo con gusto, tra crudi, freddi e caldi della tradizione*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capocollo di Martina Franca**<br>*Gran tagliere servito con focaccia e leccornie pugliesi (burratina, bocconcini di bufala, friselle, olive, lampascioni, caciocavallo)* | | *1-7-12* | **20.00** |
| **La Piê cun e' squacquaròn e i figh caramëlê**<br>*Piadina, squacquerone e fichi caramellati* | | *1-7* | **11.00** |
| **e Radèch cun i brusadé**<br>*Radicchietti e Bruciatini di pancetta all'aceto di vino rosso* | | *12* | **10.00** |
| **Le polpette** | *piccola* | *1-3-7-9 *** | **8.00** |
| *Polpette fritte servite in una fonduta di formaggio* | *grande* | | **12.00** |
| **Crostini neri alla toscana**<br>*un patè di fegato di carni bianche, su un crostino di pane tostato* | | *1-7-9-12* | **10.00** |
| **Cipolla ripiena di se stessa, spuma taleggio e sbrisulona di pinoli** | | *1-7-8* | **12.00** |

# NELLA ZUPPIERA

*brodi e zuppe che ci riscaldano, come quelli della nonna*

| | | |
|---|---|---|
| **Cappelletti in brodo** | *1-3-7-9* | **13.00** |
| **Passatelli in brodo**<br>*"Il passatello nasce e muore in brodo"* | *1-3-7-9* | **13.00** |

# NEL PADELLINO

*Paste fatte a mano, ogni morso ha una storia*

| | | |
|---|---|---|
| **I cappelletti di Erminio (i mitici alla panna prosciutto e asparagi)** | *1-3-7-*** | **15.00** |
| *…Se li vuoi, li facciamo anche al ragù* | *1-3-7-9-12* | **14.00** |
| **Ravioli di zucca, pepe, pecorino e guanciale "come se fosse una gricia"** | *1-3-7-9* | **15.00** |
| **Una lasagnetta verde ai funghi porcini e asiago** | *1-3-7-9* | **13.00** |

# UN BEL PIATTO DI...

*Primi da leccarsi i baffi, se li hai*

| | | |
|---|---|---|
| **Orecchiette di mamma Anna**<br>*Cima di rapa, pomodori secchi e taralli sbriciolati. Noi ci mettiamo una acciughina ed un pizzico di peperoncino* | *1-3-4-9-12 *** | **13.00** |
| **Tagliatelle alla pecorara**<br>*è un ragù rosso di agnello e ci mettiamo anche i carciofi* | *1-3-9-12 *** | **15.00** |
| **Tagliolino ai carciofi** | *1-3-9-12 *** | **13.00** |

**Pasta gluten free** **3.00**
*Chiedi al personale quali paste sono disponibili*

*Al fine di garantire un'equa gestione del servizio, in caso di ospiti in attesa ci riserviamo di presentare il conto al tavolo trascorsi 30 minuti dall'ultima consumazione. Si ringrazia per la cortese collaborazione.*

# LE PIETANZE

*Carni dal fuoco lento e sapori di casa*

| | | |
|---|---|---|
| **Il nostro coniglio alle olive e rosmarino**<br>*Lo serviamo con delle patate arrostite* | *9-12* | **17.00** |
| **A' bumbètt martnés, fèf e ciùchere**<br>*Bombette dalla Macelleria del Centro di Martina Franca con fave e cicoria ripassata aglio e peperoncino* | *7* | **20.00** |
| **Castrato alla griglia**<br>*Noi usiamo l'agnellone, che a Francesco piace di più* | *-* | **20.00** |
| **Il garretto di porcello cotto in forno con birra e ginepro**<br>*Stinco di maiale servito con il suo fondo e tutte le verdurine* | *1-9-10-12 *** | **18.00** |
| **Sono un bollito!**<br>*Il bollito del nostro chef Funo servito con patate schiacciate e salsa verde* | *1-3-4-9-10-12* | **18.00** |

# ...E VICINO

*Contorni per completare il piatto*

| | | |
|---|---|---|
| **Patate arrostite al rosmarino** | *-* | **6.00** |
| **Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino** | *-* | **7.00** |
| **Fave scafate** | *-* | **7.00** |
| **Zucca al forno** | *1-7* | **7.00** |

# COMPANATICO

*Di grano, l'antico chicco, cuore della tavola da spezzare assieme*

| | | |
|---|---|---|
| **Focaccia della nonna Nella** | *1* | **2.50** |
| **Piadina artigianale** | *1-7* | **2.50** |
| **Pane gluten free** | *-* | **3.50** |

*"Non ti dimenticare di chiedere se c'è qualche piatto del giorno, se riusciamo ci piace fare sempre qualcosa di nuovo"*

# PER I GOLOSI...

*Il dolce abbraccio che chiude il pasto*

| | |
|---|---|
| **Dolci e torte in lavagna** | **da 5.00 a 10.00** |

# L'ACQUA E...

| | | |
|---|---|---|
| **Acqua microfiltrata** | *0,5 lt* | **1.00** |
| **Acqua Ferrarelle effervescente naturale** | *0,75 lt* | **3.00** |
| **Acqua Pejo oligominerale, naturale - gassata** | *0,75 lt* | **3.00** |
| **Bibite** | | **da 4.00 a 5.00** |
| **Birre artigianali** | | **da 5.00 a 7.00** |
| **Caffè** | | **da 2.00 a 4.00** |
| **Coperto** | | **3.00** |

*Al fine di garantire un'equa gestione del servizio, in caso di ospiti in attesa ci riserviamo di presentare il conto al tavolo trascorsi 30 minuti dall'ultima consumazione. Si ringrazia per la cortese collaborazione.*

# GLI ALLERGENI

*Gentile Cliente di seguito troverai la lista degli allergeni,*
*Ti preghiamo comunque di comunicare al cameriere eventuali allergie*
*o intolleranze alimentari.*
*(gli allergeni sono riportati a fianco di ogni piatto, prima del prezzo)*

**1 Cereali con glutine e i loro derivati**
**2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**
**3 Uova e prodotti a base di uova**
**4 Pesce e prodotti a base di pesce**
**5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**
**6 Soia e prodotti a base di soia**
**7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio**
**8 Frutta a guscio e i suoi derivati**
**9 Sedano e prodotti a base di sedano**
**10 Senape e prodotti a base di senape**
**11 Semi di sesamo e i loro derivati**
**12 Anidride solforosa e solfiti**
**13 Lupini e prodotti a base di lupini**
**14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**



BELLO AL
RUSTICHELLO
TRATTORIA · RAVENNA

Via Maggiore, 21 · 48121 Ravenna · Ph. +39 376 29 24 222
www.alrustichello.it · info@alrustichello.it
Bello al Rustichello