

TRATTORIA
la Fogna



IL NOSTRO MENU'

*“ Le persone che amano
mangiare sono sempre le
migliori”*

Julia Child

TRATTORIA
la Fogna



LA CUCINA

Teniamo a far sapere ai gentili clienti che la maggior parte dei nostri piatti sono espressi, quindi preparati e cotti al momento dell'ordinazione, è quindi necessario rispettare il tempo di cottura di ogni pietanza.

Ma si sa che per la buona cucina ci vuole il suo tempo!

Chiediamo inoltre alla gentile clientela di avvisare il personale in caso di eventuali allergie o intolleranze, in modo da poter avvertire in maniera preventiva la cucina ed attuare tutte le misure necessarie per evitare qualsiasi spiacevole disguido.

Vi invitiamo pertanto a consultare l'informativa sugli allergeni, presente nell'ultima pagina di questo menù.

TRATTORIA
la Fogna



ANTIPASTI

*Tartare di Fassona Piemontese con fiocchi di sale di
Cipro e olio extravergine d'oliva Grand Cuvee*

Caldera € 10,00

Tartare di Fassona al tartufo nero € 13,00

Tartare di Fassona ai funghi porcini € 11,50

*Affettati Misti (prosciutto crudo, salame nostrano,
coppa d'estate)* € 6,50

Crostini misti della casa (aglio e olio, funghi porcini,
pomodorini)* € 5,50

*Crostini solo funghi Porcini** € 8,00

*Crostini con crema al Tartufo** € 8,00

*Crostini con funghi Porcini e crema al Tartufo**

€ 8,00

TRATTORIA
la Fognna



PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo	€ 12,00
Tortellini alla panna	€ 13,00
Tagliatelle al ragù	€ 7,50
Tagliatelle alla boscaiola con ragù e funghi porcini*	€ 10,00
Tagliatelle ai funghi porcini*	€ 11,50
Tortelloni di ricotta burro e salvia	€ 8,00
Tortelloni su crema di parmigiano e gocce di aceto balsamico	€ 10,00
Tortelloni ai funghi porcini*	€ 13,00
Tortelloni ripieni di ricotta e funghi porcini alla boscaiola* con ragù e funghi porcini	€ 12,00
Lasagne verdi alla Bolognese (minimo 2 persone, tempo di cottura 25 minuti)	€ 10,00 a porzione

TRATTORIA
la Fogna



*Bis di minestre (minimo 2 persone, scegliendo le
medesime portate) € 15,00*

*Tris di minestre (minimo 2 persone, scegliendo le
medesime portate) € 17,00*

TRATTORIA
la Foggna



SECONDI PIATTI

... selezione di razza Garronese alla griglia...

La Garronese è una razza allevata in Italia che è stata ottenuta negli anni dopo vari incroci tra bovini diversi.

La carne che questo stupendo animale produce è molto pregiata in quanto è costituita da fibre muscolari molto sottili, che conferiscono alla carne una delle proprietà più ricercate dai consumatori, ovvero la tenerezza.

L'animale è vivace e consuma molta energia; produce un grasso bianco-candido in porzioni distinte dal muscolo cosicché la carne che ne deriva si presenta magra e contornata dal bianco del grasso.

TRATTORIA
la Foggna



Fiorentina	€ 45,00 al kg.
Costata di Fiorentina	€ 41,00 al kg.
Tagliata di Fiorentina al rosmarino	€ 42,00 al kg.
(il peso della tagliata parte da 3/4 etti)	
Tagliata di Fiorentina con Parmigiano Reggiano, rucola e aceto balsamico	€ 44,00 al kg.
(il peso della tagliata parte da 3/4 etti)	
Tagliata di Fiorentina con funghi porcini*	
(il peso della tagliata parte da 3/4 etti)	€ 49,00 al kg.
Filetto ai ferri	€ 63,00 al kg.
(il peso del filetto parte da 3/4 etti)	
Filetto ai ferri con aceto balsamico	€ 65,00 al kg.
(il peso del filetto parte da 3/4 etti)	
Filetto ai ferri con Parmigiano Reggiano, rucola e aceto balsamico	€ 67,00 al kg.
(il peso del filetto parte da 3/4 etti)	

TRATTORIA
la Foggna



Filetto ai ferri con funghi porcini*	€ 78,00 al kg.
(il peso del filetto parte da 3/4 etti)	
Scaloppina ai funghi*	€ 10,00
Scaloppina al limone	€ 8,00
Grigliata mista senza fiorentina, con salsiccia, coppone e costine di maiale	€ 16,50
Grigliata mista con fiorentina, salsiccia, coppone e costine di maiale	€ 21,00
Tagliere di Formaggi Misti	€ 10,00

TRATTORIA
la Fogna



LA CUCINA PROPONE..

IL TARTUFO

Il Tartufo Nero si abbina perfettamente a tutti i piatti, il suo aroma ricorda i funghi selvatici, con sentori leggeri di nocciola; fantastico per far risaltare tutti i piatti.

Tagliolini asciutti al Tartufo Nero € 16,00

Tagliata di Fiorentina al Tartufo Nero € 55,00 al kg.

(il peso della tagliata parte da 3/4 etti)

Filetto ai ferri al Tartufo Nero € 83,00 al kg.

(il peso del filetto parte da 3/4 etti)

Scaloppine al Tartufo Nero € 12,00

TRATTORIA
la Fogna



CONTORNI

Verdure al vapore*	€ 4,00
Verdure fresche di stagione	€ 3,50
Verdure alla griglia	€ 4,00
Patate fritte*	€ 3,50
Porcini fritti*	€ 10,00
Funghi porcini trifolati*	€ 10,00

*"Considerando la stagionalità dei prodotti, nel menu possono essere presenti alimenti congelati o surgelati all'origine".

DEGUSTAZIONE TIGELLE (solo alla sera)

Tigelle con degustazione di Salumi e Formaggi € 14,00

Dolci	€ 5,00
Servizio	€ 3,00

TRATTORIA
la Foggna



BEVANDE, CAFFE', LIQUORI

<i>Acqua bottiglia Naturale o Frizzante</i>	€ 2,50
<i>Coca lattina</i>	€ 3,00
<i>Coca zero lattina</i>	€ 3,00
<i>Fanta lattina</i>	€ 3,00
<i>Coca piccola alla spina</i>	€ 2,00
<i>Coca media alla spina</i>	€ 3,00
<i>Coca litro alla spina</i>	€ 7,00
<i>Birra piccola alla spina</i>	€ 2,50
<i>Birra media alla spina</i>	€ 5,00
<i>Te Pesca 0,4</i>	€ 3,00
<i>Te Limone 0,4</i>	€ 3,00
<i>Spritz (Aperol o Campari)</i>	€ 5,00
<i>Sanbitter e Crodino</i>	€ 2,50

TRATTORIA
la Fognara



<i>Caffè Espresso</i>	€ 1,50
<i>Caffè Espresso o Deca Corretto</i>	€ 2,00
<i>Caffè Espresso o Deca Macchiato</i>	€ 1,50
<i>Caffè Decaffeinato</i>	€ 1,50
<i>Caffè Americano</i>	€ 2,50
<i>Caffè Orzo</i>	€ 2,00
<i>Caffè Ginseng</i>	€ 2,00
<i>Liquore Nocino di Modena</i>	€ 3,00
<i>Amari e Liquori</i>	€ 3,00
<i>Grappa Friuldoro</i>	€ 3,00

TRATTORIA
la Fogna



VINI DELLA CASA

FRIZZANTI

Lambrusco sfuso 1 lt.	€ 10,00
Pignoletto frizzante sfuso 1 lt.	€ 10,00

FERMI

Sangiovese sfuso 1 lt.	€ 10,00
------------------------	---------

VINI AL CALICE

Sangiovese di Romagna	€ 3,50
Lambrusco Grasparossa	€ 3,50
Pignoletto Frizzante	€ 3,50
Falanghina	€ 3,50

TRATTORIA
la Fogna



DISTILLATI & SPIRITS

Grappa Sarpa di Poli (Cabernet e Merlot) € 4,00

Distilleria Jacopo Poli ~ Veneto

Grappa Sarpa Oro (Cabernet e Merlot) € 4,00

Distilleria Jacopo Poli ~ Veneto

Affinata 4 anni in Barrique

Grappa Cleopatra Amarone (Crovina, Rondinella, Molinara)

Distilleria Jacopo Poli ~ Veneto € 4.50

*Grappa distillata sottovuoto, morbida e profumata, elevata 1 anno in
barrique*

Grappa Due Barili (Prosecco) € 4,50

Distilleria Jacopo Poli ~ Veneto

*Blend di Grappa da Prosecco, 2 anni in barili di Rovere e 2 anni in barili
di Sherry*

Rum Explorer Dominican Republic € 5,00

Chateau du Breil ~ Francia

Blend di Rum da 3 a 8 anni in botti di ex bourbon ed ex porto

Ron Dos Maderas 5+5 € 5,00

TRATTORIA
la Fogna



Williams & Humbert ~ Spagna

Invecchiato 5 anni ai Caraibi e 5 anni in botti di Sherry e Pedro Ximenez

Rhum Tres Vieux Vsop Clement € 5,00

Chateau de l'acajou ~ Martinica

Invecchiato minimo 4 anni, ideale anche per alta miscelazione

Whisky Original Peaty Finlaggan € 5,00

The vintage malt ~ Irlanda

Torba e affumicato riempiono la bocca. Corpo ricco, ingentilito da salsedine

Whisky Single Malt Le Breuil € 5,00

Le Breuil ~ Francia

Whisky da malto Golden Promise affinato in botti di rovere francese nuova

Whisky Triple Wood Glenturret € 6,00

Distilleria Glenturret ~ Scozia

Single Malt invecchiato in botti ex Sherry e botti ex Bourbon., Stile dolce e fruttato

Cognac Peyrot Vsop (Refosco) € 5,00

Distilleria Peyrot ~ Francia

Invecchiato minimo 12 anni

TRATTORIA
la Fognana



PIATTI CHE CONTENGONO PRODOTTI O SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

*Lasagne: uova, farina, spinaci, Ragù: suino, manzo sedano
carota e cipolla.*

*Tortellini: farina di grano, uova, Parmigiano Reggiano,
mortadella, suino, uova, noce moscata, sale, prosciutto crudo.*

*Tortelloni: farina di grano, uova, ricotta, spinaci, noce
moscata, Parmigiano Reggiano, sale.*

*Tortelloni ai funghi: farina di grano, uova, ricotta, funghi, noce
moscata, Parmigiano Reggiano, sale.*

*Zuppa Imperiale: farina di grano, uova, pane, Parmigiano
Reggiano, noce moscata, sale.*

Tagliatelle: farina di grano, uova.

*Riso ai funghi: riso, funghi porcini, burro, cipolla, brodo
vegetale, sale, Parmigiano Reggiano.*

TRATTORIA
la Fogna



Ragù di carne: manzo e maiale, sedano, carota, cipolla, pomodoro, olio, sale.

Sugo alla Boscaiola: funghi, manzo, maiale, sedano, carota, cipolla, pomodoro, olio, sale, aglio e prezzemolo.

Sugo Amatriciana: cipolla, passata di pomodoro, guanciale di suino, peperoncino e sale.

Sugo Arrabbiata: cipolla, passata di pomodoro, guanciale di suino, sedano, carota e sale.

Sugo al Tonno: passata di pomodoro, tonno, olive e capperi.

Sugo allo Scoglio: cozze, vongole, seppie, calamari, olio, sale, aglio, prezzemolo, pomodorini freschi, vino.

Sugo zucchine e gamberi: zucchine, gamberi, panna, olio, sale.

Sugo alle Vongole: vongole, olio, aglio, prezzemolo, vino.

Gnocchi di Patate: farina di grano, patate e Parmigiano Reggiano.

Tigelle: farina di grano, olio di girasole, sale e latte.

Brodo: gallina, manzo, cappone, sale, sedano, carota, cipolla.

TRATTORIA
la Fogna



Crostini misti :

- *Funghi: funghi, panna, prezzemolo e aglio.*
- *Pomodoro: pomodoro, basilico, aglio e sale.*
- *Aglio: aglio, olio extravergine di oliva.*
- *Crema di Tartufo: crema con burro, Parmigiano Reggiano, tartufo e panna.*

Pollo alla Cacciatora: pollo, cipolla, pomodoro, sale, pepe, olio.

Spezzatino di carne: maiale o manzo, cipolla, pomodoro, olio, sale, pepe e piselli.

Arrosti: maiale o manzo, sale, pepe, aglio, rosmarino, olio e vino.

Polpette di carne: manzo o maiale, pomodoro, sale, olio, parmigiano, pane grattugiato, uova, pepe, mortadella, prosciutto crudo.

Scaloppine: carne di pollo o di suino, farina di grano, burro.

Bocconcini di Tacchino: carne di tacchino, farina di grano, burro.

TRATTORIA
la Foggna



Zucchine Trifolate: zucchine, aglio, prezzemolo, olio, sale.

Peperonata: peperoni, cipolla, carota, pomodoro, olio e sale.

Funghi Trifolati: funghi, panna, prezzemolo e aglio.

Funghi Fritti: funghi, uova, pangrattato e sale.

Zuppa Inglese: latte, uova, cacao, biscotti, alchermes, mandorla amara e zucchero.

Tutti i dolci contengono: uova, zucchero e glutine.

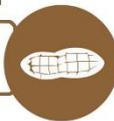
I vini sfusi presenti in menù contengono solfiti



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

