

# Take Away e Consegne a Domicilio

Tutte le nostre specialità a Vostra disposizione



## **ANTIPASTI** pronti da gustare

|   |    |
|---|----|
| Flan vegetariano di stagione dello chef                                     | 10 |
| Sformatino al parmigiano reggiano, crema di radicchio e bacon               | 9  |
| Frittelle di Baccalà tempurate al rosmarino con salsa all'arancia           | 9  |
| Tartare di Filetto di Manzo, crostino e sale di Cervia                      | 13 |
| Ventaglio di Salumi di nostra produzione con Gnocchini fritti senza lievito | 11 |

## **PRIMI PIATTI** pronti da gustare

|   |                |    |
|---|----------------|----|
| Lasagne doppia salsiccia  | ( 2 porzioni ) | 20 |
| Lasagnetta vegetariana  | ( 2 porzioni ) | 20 |
| Tortelli di Erbette, burro di montagna e salvia                           |                | 10 |
| Tortelli alle 3 zucche, burro di montagna e salvia                        |                | 10 |
| Tortelli di porro e ricotta in emulsione balsamica                        |                | 11 |
| Caramelle della Badessa al petto d'anatra                                 |                | 11 |
| Tagliatelle verdi doppia pasta con battuto di guanciaie                   |                | 9  |
| Passatelli "IN SECCA" al profumo di limone,ragù di barzigola, crema verde |                | 11 |

## **SECONDI PIATTI** pronti da gustare

|  |    |
|--|----|
| Cotechino naturale dei nostri maiali con purè di patate bianche              | 16 |
| Polpette al forno di 2 carni, sugo del nostro pomodoro, erbe                 | 12 |
| Parmigiana Reggiana: melanzana autunnale, tosone, pomodoro ed erbe           | 12 |
| Costine di Maialino speziate arrostate a bassa temperatura, maio alla senape | 15 |
| Cosce e petti di Quaglia, fonduta ai porcini, purè allo zenzero ed erbe      | 18 |
| Lingua Madre: manzo tostato su riduzione di brodo, rafano, salsa verde       | 18 |
| Guancette brasate al lambrusco, Casagaj e riduzione rossa                    | 15 |
| Coscia di Conigli arrosto alle erbe  | 15 |
| Coscia di Faraona arrosto, fondo agrumato                                    |    |

15

## **CONTORNI** pronti da gustare

|   |   |
|---|---|
| Cocotte gratinata di verdure del nostro orto      | 4 |
| Cruditee dal nostro Orto: Insalata, Fiori ed Erbe | 5 |
| Patate arrosto con buccia                         | 4 |
| Cipolline borettane in agrodolce balsamico        | 4 |

## **DOLCEZZE** pronte da gustare

|   |   |
|---|---|
| Tortellini di Natale al forno con pesto tradizionale dolce, 5 pezzi | 5 |
| Zuppa inglese Badessa   | 5 |
| Panna cotta con fonduta di cioccolato, rum cacique e granella       | 5 |
| Tiramisù  | 5 |
| La Torta del giorno a sorpresa                                      | 5 |

## ALTA TORTELLERIA

Le nostre paste possono essere a -21°C, previo abbattimento di temperatura  
(come da norme HACCP )

Su richiesta e prenotazioni è possibile riservare le nostre paste anche fresche.

|  |                                   |    |
|--|-----------------------------------|----|
| Gnocco Fritto - pronto da friggere                       | <i>500gr circa - 4/5 porzioni</i> | 9  |
| Nido di Tagliatelle doppio tuorlo                        | <i>400gr - 4 porzioni</i>         | 7  |
| Lasagne doppia salsiccia                                 | <i>½ Kg - 2 porzioni</i>          | 14 |
|  | <i>1kg - 4 porzioni</i>           | 26 |
| Lasagnetta vegetariana                                   | <i>½ Kg - 2 porzioni</i>          | 14 |
| Caramelle della Badessa al petto d'anatra                | <i>400gr - 2 porzioni abb.</i>    | 16 |
|  | <i>1kg - 5/6 porzioni</i>         | 38 |
| Tortelli di Erbette e Ricotta                            | <i>400gr - 2 porzioni abb.</i>    | 12 |
|  | <i>1kg - 5/6 porzioni</i>         | 28 |
| Tortelli alle 3 Zucche                                   | <i>400gr - 2 porzioni abb.</i>    | 12 |
|  | <i>1kg - 5/6 porzioni</i>         | 28 |
| Tortelli di Porro e ricotta (con burro e aceto a parte ) | <i>400gr - 2 porzioni abb.</i>    | 14 |
|  | <i>1kg - 5/6 porzioni</i>         | 30 |
| Cappelletti riserva extra Badessa                        | <i>400gr</i>                      | 19 |
|  | <i>1kg</i>                        | 45 |
| Passatelli al profumo di limone                          | <i>400gr</i>                      | 11 |
|  | <i>1kg</i>                        | 26 |
| Brodo Buono di Cappone e Ganassino                       | <i>1litro</i>                     | 8  |

## DISPENSA

|  |                               |          |
|--|-------------------------------|----------|
| Cotechino di nostra produzione già cotti<br><i>(ogni cotechino pesa indicativamente tra i 500 e i 650gr sottovuoto)</i>          | <i>costo al Kg</i>            | 19       |
| Le nostre Polpette di 2 carni, sugo del nostro pomodoro, erbe<br>pronte da infornare o friggere <i>(una porzione 4 polpette)</i> |                               | 10       |
| Battuto di Guanciale, Pancetta e Lardo   | 300gr                         | 10       |
| Ragù di Salsiccia  | 300gr                         | 12       |
| La nostra giardiniera invernale  | 200gr<br>400gr                | 8<br>15  |
| Salame stagionato di nostra produzione   | <i>1 salame è circa 700gr</i> | 36 al Kg |
| Grissini al forno di nostra produzione   | 200gr                         | 6        |
| Caffè Badessa da noi macinato "gran riserva"   | 250gr                         | 5        |
| Saba di Ancellotta di nostra produzione  | <i>bottiglia250ml</i>         | 12       |
| Burro di Montagna Garfagnolo   | <i>panetto250gr</i>           | 5        |
| Parmigiano Reggiano di Montagna oltre 30 mesi riserva  |                               | 23 al Kg |
| Pecorino Reggiano di alta Montagna<br><i>(pecore in pascolo fisso e di sola razza cornella reggiana)</i>                         | <i>trancio 370/420 gr</i>     | 13       |
| Miele Biologico Appennino Reggiano   | 500 gr<br>1 kg                | 12<br>20 |

|   |        |    |
|---|--------|----|
| Marmellate frutta di nostra produzione      | 100 gr | 4  |
|   | 300 gr | 10 |
| Marmellata di cipolle rosse Badessa         | 100 gr | 5  |
|   | 300 gr | 12 |
| Riso Camaroli "Ata Ristorazione" Cornacchia | 1kg    | 4  |
| Olio Extra vergine d'oliva Solatio          | 0,5 l  | 11 |
| Olio Extra Vergine d'oliva Limone           | 0,25l  | 11 |

## **PRENOTAZIONI ORDINI**

### **Take Away e Consegne a Domicilio:**

**ORDINE MINIMO PER CONSEGNA GRATUITA 50€**

Da Martedì a Domenica

TEL: 0522 989138 e Whatsapp 3395816736

[www.ristorantebadessa.it](http://www.ristorantebadessa.it)

[info@ristorantebadessa.it](mailto:info@ristorantebadessa.it)

### **METODI DI PAGAMENTO:**

bonifico anticipato causale: cognome e data

Badessa snc IBAN: IT26E0850912801028010025615

oppure Carta, Bancomat, contante

# **I NOSTRI SERVIZI**

**\* PACCHI REGALO GOURMET confezioni Deluxe**  
con i nostri prodotti più golosi

**\* TORTE DI COMPLEANNO PERSONALIZZATE**

**\* PERGAMENE "CENE REGALO"**

**\* VINI – SERVIZIO ENOTECA**

Tutta la nostra cantina disponibile : -15% sul  
prezzo indicato nella carta dei vini

Tanti **VINI NATURALI**: chiedi al momento  
dell'ordine consiglio ai nostri SOMMELIER!