



## Take Away e Consegne a Domicilio

Tutte le nostre specialità

### ANTIPASTI pronti da gustare

Fian 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
Erbazzone reggiano Badessa	250g	8

### 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
Tortelli di verza e ricotta, con briciole di pancetta croccante		11
Caramelle della Badessa al petto d'anatra		11
Passatelli "IN SECCA" al profumo di limone,ragù di barzigola, crema verde		11

## SECONDI PIATTI pronti da gustare

Cotechino naturale dei nostri maiali, Zabajone all'Aceto, Giardiniera e Purè	16
Polpette al forno di 2 carni, sugo del nostro pomodoro	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 e verde frullato	18
Lingua Madre: manzo tostato su riduzione di brodo, rafano, salsa verde	18
Guancette brasate al lambrusco, Casagaj e riduzione rossa	15
Coscia di Coniglio arrosto alle erbe lecite di stagione	15

## CONTORNI pronti da gustare

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

## DOLCEZZE pronte da gustare

Intrigoni Reggiani di Carnevale con Crema all'amarena e Grappa	6
Zuppa inglese Badessa	5
Panna cotta con fonduta di cioccolato, rum cacique e granella	5
Tiramisù	5
La Torta del giorno a sorpresa	5

## I NOSTRI KIT MENU:

menù completi per ogni occasione di ricorrenza e festa

da terminare a casa con semplici istruzioni: [www.badessalab.it](http://www.badessalab.it)

## ALTA TORTELLERIA

Previa Prenotazione le nostre paste possono essere servite Fresche ed in Atmosfera controllata.  
Sono inoltre disponibili Surgelate a -21°C previo abbattimento (come da norme HACCP )

Nido di Tagliatelle doppio tuorlo	400gr - 4 porzioni	7
Lasagne doppia salsiccia	½ Kg - 2 porzioni	14
	1kg - 4 porzioni	26
Lasagnetta vegetariana	½ Kg - 2 porzioni	14
Caramelle della Badessa (sugo incluso)	400gr - 2 porzioni abb.	16
	1kg - 5/6 porzioni	38
Tortelli di Erbette e Ricotta	400gr - 2 porzioni abb.	12
	1kg - 5/6 porzioni	28
Tortelli alle 3 Zucche	400gr - 2 porzioni abb.	12
	1kg - 5/6 porzioni	28
Tortelli di Porro e ricotta (sugo incluso)	400gr - 2 porzioni abb.	14
	1kg - 5/6 porzioni	30
Tortelli Verza e ricotta (briciole bacon incluse)	400gr - 2 porzioni abb.	14
	1kg - 5/6 porzioni	30
Cappelletti riserva extra Badessa	400gr	19
	1kg	45

Passatelli al profumo di limone	400gr	11
	1kg	26
Brodo Buono di Cappone e Ganassino	1litro	8
<b>DISPENSA</b>		
Gnocco Fritto - pronto da friggere	500gr circa - 4/5 porzioni	9
Erbazzone Reggiano	250g	7
Cotechino di nostra produzione cotto	al Kg	20
<i>(ogni cotechino pesa indicativamente tra i 500 e i 650gr sottovuoto)</i>		
Le Polpette di 2 carni, sugo del nostro pomodoro, erbe 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	8
	400gr	15
Salame stagionato di nostra produzione	1 salame è circa 700gr	36 al Kg

Grissini al forno di nostra produzione	<i>200gr</i>	6
Caffè Badessa da noi macinato “gran riserva”	<i>250gr</i>	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 <i>(pecore in pascolo fisso e di sola razza cornella reggiana)</i>	<i>trancio 370/420 gr</i>	13
Miele Biologico Appennino Reggiano	<i>500 gr</i>	12
	<i>1 kg</i>	20
Marmellate frutta di nostra produzione	<i>100 gr</i>	4
	<i>300 gr</i>	10
Marmellata di cipolle rosse Badessa	<i>100 gr</i>	5
	<i>300 gr</i>	12
Riso Carnaroli “Ata Ristorazione” Cornacchia	<i>1kg</i>	4
Olio Extra vergine d'oliva Solatio	<i>0,5 l</i>	11

## PRENOTAZIONI ORDINI

Take Away e Consegne a Domicilio da Martedì a Domenica:

ORDINE MINIMO PER CONSEGNA GRATUITA 50€



0522 989138



3395816736



[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 ALTRI SERVIZI “LAB”

\* **SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA** sul nostro sito: [www.badessalab.it](http://www.badessalab.it)

\* **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!**

Ristorante Badessa - Via Case Secchia 2/a - Casalgrande (RE)