



Take Away e Consegne a Domicilio

MENU' del MESE ASPARAGI

Flan di stagione+ Cannellone di mamma Sandra + Vitello Tonnato all'Asparago + Cupola CheeseCake

40

ANTIPASTI pronti da gustare

Flan vegetariano di stagione dello chef: ASPARAGI!		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
Erbazzone reggiano Badessa	500g	15

PRIMI PIATTI pronti da gustare

Cannelloni a Crepes con Asparagi e Mortadella di Mamma Sandra		11
Tortelli di verza e ricotta, con briciole di pancetta croccante		11
Tortelli di porro e ricotta in emulsione balsamica		11
Cappellettoni di Ortica Selvatica ed emulsione di Burro Garfagnolo		11
Lasagne doppia salsiccia	(2 porzioni)	20
Lasagnetta vegetariana	(2 porzioni)	20
Tagliatelle Verdi doppia pasta al battuto di fresco guanciale, pancetta e lardo		10
Tortelli di Erbette, burro di montagna e salvia		10

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	
Vitello Tonnato alla crema di Asparagi e verdure in nostra Giardiniera	16
Faraona Agrumata al forno	15
Coniglio arrosto, Vino Spergola ed erbe lecite	15
Roastbeef del nostro miglior Manzo, dressing agrumato, maio all'aglio nero	15
Parmigiana Reggiana: melanzana, tostone, pommidoro ed erbe	12
Costine di Maialino speziate arrostite a bassa temperatura, maio alla senape	15
Cosce e petti di Quaglia, fonduta ai porcini, purè allo zenzero e verde frullato	18
 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	
Cupola-Cheesecake alle fragole	6
Zuppa inglese Badessa	5
Torta di Riso 2.0	6
Tiramisù	5
La Torta del giorno a sorpresa	5

ALTA TORTELLERIA e GASTRONOMIA

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

Tortelli Verza e ricotta (briciole bacon incluse)	400gr - 2 porzioni abb.	14
	1kg - 5/6 porzioni	30
Cannelloni a Crepes con Asparagi e Mortadella di Mamma Sandra	½ Kg - 2 porzioni	15
	1kg - 4 porzioni	28
Cappellettoni di Ortica Selvatica	400gr - 2 porzioni abb.	14
	1kg - 5/6 porzioni	30
Nidi di Tagliatelle verdi doppia pasta	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

	<i>1kg - 5/6 porzioni</i>	28
Tortelli di Porro e ricotta (sugo incluso)	<i>400gr - 2 porzioni abb.</i>	14
	<i>1kg - 5/6 porzioni</i>	30
Cappelletti riserva extra Badessa	<i>500gr</i>	23
	<i>1kg</i>	45
Passatelli al profumo di limone	<i>400gr</i>	11
	<i>1kg</i>	26
Brodo Buono di Cappone e Ganassino	<i>1 litro a -21°c</i>	8
	<i>0,75 litri fresco pastorizzato</i>	6
Gnocco Fritto - pronto da friggere	<i>500gr circa - 4/5 porzioni</i>	9
Erbazzone Reggiano	<i>250g</i>	7
Erbazzone Reggiano	<i>500g</i>	13

I NOSTRI KIT MENU FREDDI DA TERMINARE A CASA:

menù completi per ogni occasione di ricorrenza e festa

da terminare a casa con semplici istruzioni: www.badessalab.it

35/45

DISPENSA

Battuto di Guanciaie, Pancetta e Lardo	<i>300gr</i>	10
Ragù di Salsiccia	<i>300gr</i>	12
Ragù di Agnellone Appenninico	<i>300gr</i>	14
La nostra giardiniera	<i>200gr</i> <i>400gr</i>	8 15
Salame stagionato di nostra produzione	<i>1 salame è circa 700gr</i>	36 al Kg
Grissini al forno di nostra produzione	<i>200gr</i>	6
Pane di nostra produzione	<i>6 pagnottine</i>	3
Saba di Ancellotta di nostra produzione	<i>bottiglia 250ml</i>	12
Parmigiano Reggiano di Montagna oltre 30 mesi riserva		23 al Kg
Pecorino Reggiano di Montagna	<i>trancio 370/420 gr</i>	13
Sciroppo di Tarassaco Badessa	<i>100gr</i> <i>300gr</i>	5 12
Miele Biologico Appennino Reggiano	<i>500 gr</i> <i>1 kg</i>	12 20
Marmellata di cipolle rosse Badessa	<i>100 gr</i> <i>300 gr</i>	5 12
Olio Extra vergine d'oliva regionale Solatio	<i>0,5 l</i>	11

PRENOTAZIONI ORDINI

Take Away e Consegne a Domicilio da Martedì a Domenica:

Consegne nel raggio di 40km



0522 989138



3395816736



info@ristorantebadessa.it

METODI DI PAGAMENTO

bonifico anticipato causale: cognome e data

Badessa snc IBAN: IT26E0850912801028010025615

oppure Carta, Bancomat, contante

I NOSTRI ALTRI SERVIZI "BADESSALAB"

* **SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA** sul nostro sito: www.badessalab.it

* **CATERING e ALLESTIMENTO BUFFET GOURMET**

* **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)