



## 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: <b>ASPARAGI!</b>                   |      | 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 <b>Asparagi</b> e Mortadella di Mamma Sandra            |                | 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 <b>Asparagi</b> e verdure in nostra Giardiniera    | 16 |
| Faraona Agrumata al forno  | 15 |
| Roastbeef del nostro miglior Manzo, dressing agrumato, maio all'aglio nero       | 15 |
| Parmigiana Reggiana: melanzana, tosone, pommidoro 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 |

## **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 |
| Torta di Tagliatelle Reggiane  | 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 )

|   |                                |    |
|---|--------------------------------|----|
| Cannelloni a Crepes con <b>Asparagi</b> e Mortadella<br>di Mamma Sandra | <i>½ Kg - 2 porzioni</i>       | 15 |
|   | <i>1kg - 4 porzioni</i>        | 28 |
| Cappellettoni di Ortica Selvatica                                       | <i>400gr - 2 porzioni abb.</i> | 14 |
|   | <i>1kg - 5/6 porzioni</i>      | 30 |
| Nidi di Tagliatelle verdi doppia pasta                                  | <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 (sugo incluso)                                  | <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 |

|                                    |                                       |    |
|------------------------------------|---------------------------------------|----|
| 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](http://www.badessalab.it)

35/45

#### **DISPENSA**

|  |              |    |
|--|--------------|----|
| Battuto di Guanciale, 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>                  | 8        |
|   | <i>400gr</i>                  | 15       |
| Salsa Verde   | <i>100gr</i>                  | 5        |
| 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>                  | 5        |
|   | <i>300gr</i>                  | 12       |
| Miele Biologico Appennino Reggiano                    | <i>500 gr</i>                 | 12       |
|   | <i>1 kg</i>                   | 20       |
| Marmellata di cipolle rosse Badessa                   | <i>100 gr</i>                 | 5        |
|   | <i>300 gr</i>                 | 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](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 "BADESSALAB"

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