



MENÙ

ristorantegiallomodena.it





La tradizione contemporanea

MENÙ

ANTIPASTI - STARTERS

Bruschetta con burrata di Andria, pomodorini confit e capperi <i>Bruschetta with burrata cheese from Andria, confit cherry tomatoes and capers</i>	€ 10,00
Prosciutto di Modena DOP e melone <i>Modena Ham PDO with slices of melon</i>	€ 12,00
Creme brulè al Parmigiano Reggiano delle Vacche rosse <i>Creme brulè with Parmigiano Reggiano cheese from local Red Cow</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tagliatelle caserecce con ragù Modenese <i>Homemade tagliatelle with modenese ragù</i>	€ 10,00
Lasagnetta alle tre carni nella tradizione modenese <i>Lasagna with three meats in the tradition of Modena</i>	€ 12,00
Passatelli asciutti con crema di datterini, pomodorini confit, olive taggiasche, capperi e basilico fresco <i>Passatelli with sweet datterini tomato souce, confit cherry tomatoes, taggiasche olives, capers and fresh basil</i>	€ 12,00
Tortelloni con erbe, ricotta di Cinghianello aromatizzata e mandorle tostate <i>Tortelloni with herbs, flavored Cinghianello ricotta cheese and toasted almonds</i>	€ 12,00
Tortellini della tradizione - ricetta di nonna Cesira - in fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi <i>Tortellini from the tradition - chef's grandmother Cesira recipe - in a fondue of Parmigiano Reggiano cheese 36 months</i>	€ 15,00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Mozzarella di bufala con pomodorini, pesto al basilico e pane Carasau <i>Buffalo mozzarella cheese with cherry tomatoes, basil pesto and Carasau bread</i>	€ 10,00
---	---------

Millefoglie di carne salada con insalatina, sfogliatina di Parmigiano Reggiano e agrumi <i>Millefeuille of carne salada with fresh salad, Parmigiano Reggiano cheese puff pastry and citrus fruits</i>	€ 14,00
Straccetti di manzo al rosmarino con ricciolina all'olio Evo e gocce di balsamico tradizionale <i>Beef strips with rosemary and ricciolina salad with Evo oil and traditional balsamic vinegar drops</i>	€ 15,00
Hamburger di Bianca Modenese, cipolle caramellate, Parmigiano Reggiano 36 mesi, lattuga e senape al miele nel nostro panino al sesamo con patate fritte <i>Bianca Modenese cow hamburger, caramelised onion, Parmigiano Reggiano 36 months cheese, lettuce and honey mustard in our sesame bun with fried potatoes</i>	€ 14,00
Burger di ceci con pomodorini e verdure, salsa al sesamo e insalatina nel nostro panino ai semi <i>Chickpeas burger with cherry tomatoes and vegetables, sesame dressing and seasonal salad in our bun with seeds</i>	€ 12,00

INSALATE - SALADS

Insalata di pollo Emiliana con iceberg e rucola, datterini colorati, cuori di sedano, crema di Parmigiano Reggiano e gocce di balsamico <i>Chicken salad Emiliana with iceberg and rocket salad, colored cherry tomatoes, celery hearts, Parmigiano Reggiano cheese dressing and balsamic vinegar drops</i>	€ 12,00
Insalata greca con pomodori, cetrioli, olive nere, feta, origano e olio EVO <i>Greek salad with tomatoes, cucumbers, black olives, feta cheese, organ and EVO oil</i>	€ 10,00

DOLCI DELLA CASA - DESSERTS

Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 6,00
---	--------

DA BERE - WATER, WINE AND COFFEE

Acqua <i>Still Water - Sparkling Water</i>	€ 2,50
Vino al calice <i>Glass of wine</i>	da € 3,50 a € 4,50
Caffè <i>Coffee</i>	€ 2,00
Coperto <i>Service</i>	€ 2,00

Per gli allergeni consultare l'apposita scheda.

A garanzia della qualità e della sicurezza alimentare, alcuni prodotti o ingredienti possono essere congelati in origine.

For allergens consult the specific sheet.

In order to guarantee quality and food safety, some products or ingredients may be frozen at the origin.