

Benvenuti!

*Voi siete arrivati fin qua
per curiosità, particolarità del
luogo, attirati dal nome o ...*

per un semplice passaparola.

Adesso tocca a noi convincervi

*a ritornare. **Buon Appetito!***

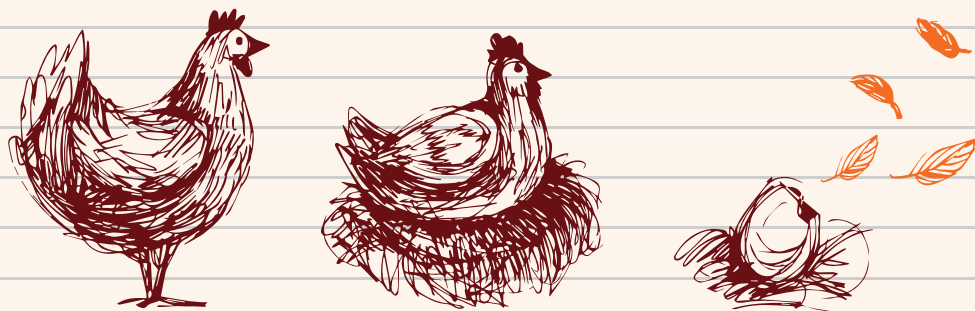
Gentile Cliente desideriamo ricordarti che i nostri prodotti sono realizzati con materie prime provenienti da aziende selezionate operanti nel settore alimentare che ne certificano la provenienza e l'assoluta qualità. L'elaborazione e la trasformazione delle materie avviene esclusivamente presso la nostra cucina. Se desideri sapere esattamente la lista dei prodotti e delle sostanze utilizzate per i nostri piatti, puoi richiedere di consultare **il manuale apposito Reg.UE.1169/11** delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

ATTENZIONE: in mancanza di prodotto fresco è possibile venga servito prodotto surgelato.

Siamo Aperti 7 Giorni su 7

PRANZO DALLE 12:00 – CENA DALLE 19:00

È NATO PRIMA L'UOVO O LA GALLINA?



Mentre trovate la soluzione
vi presentiamo il nostro Menù
fatto di materie prime selezionate una ad una

Signora Emilia
CUCINOTECA

Antipasti

Dottor Balanzone

9,00

Tortellone di pasta sfoglia ripieno di spuma di mortadella I.G.P. lo serviamo con un filo di aceto balsamico su crema di Parmigiano

Il medico di famiglia, in visita a domicilio per la classica influenza, quando arrivava all'ora di pranzo non poteva certo esimersi dall'accettare un piatto veloce... figuriamoci se tutto si poteva risolvere con un unico grande tortellone!

✓ *Tortino di Zucca*

10,00

su salsa di Parmigiano con pancetta croccante e briciole tostate

Tortino ai Porcini

13,00

con funghi porcini e ricotta, viene servito su salsa calda di Parmigiano

✓ *Cono Emilia* *per chi non ce la fa proprio ad aspettare qualche minuto*

9,00

Dadini di crescentine e mortadella Bologna I.G.P.

✓ *Lingotti Dorati*

11,00

Croccanti bocconcini di polenta serviti con **stracchino** per contrastarne ed, al contempo, esaltarne il gusto e **lardo** a fette aromatizzato con pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, cardamomo, salvia e rosmarino

Tipico Emiliano

11,00

Mini tagliere di affettati accompagnato da crescentine calde

Scrigno di Venere

12,00

In un letto di pasta sfoglia mettiamo a dimora l'essenza dell'essere emiliani: I TORTELLINI ... con pasticcio di ragù, besciamella e Parmigiano

✓ *Vessutata di Stagione*

9,00

Crema di verdure sapientemente scelte da ciò che di meglio offre l'orto in questo periodo dell'anno

*non c'è Amore più Sincero
di quello per il Cibo*



Signora Emilia
CUCINOTECA



IL NOSTRO SEGRETO?



Ogni giorno ricominciamo da capo...
con un'attenzione particolare
alla buona riuscita del prodotto finale

Signora Emilia
CUCINOTECA

i Primi di Casa Nostra

Nel nostro laboratorio, qua sopra, sfogline impastano ogni giorno solo primari ingredienti, cuochi esperti preparano un ragù che non cuoce... "grilla" a fuoco lento almeno 4 ore, come solo al Martedì lo potevi gustare a casa della nonna

Tortellini in brodo... *quello vero però* 13,00

Tortellini panna o ragù... *anche se il cameriere storcerà un poco il naso* 13,00

✓ *Tortelloni di Ricotta ed Erbe* li puoi condire come da tradizione con *burro e salvia* o al ragù o con *pesto di rucola e pomodorini* 12,00

Tortelloni di Zucca al Ragù 12,00

Tortelloni di Zucca con crema di Parmigiano e pancetta 12,00

✓ *Tortelloni Vecchia Modena* con ripieno alla ricotta o zucca serviti con pancetta croccante sfumata nell'aceto balsamico 12,00

Balanzoni pasta ripiena con spuma di mortadella serviti con burro e salvia 12,00

✓ *Snocchi di Patate* zucca e guanciale o al ragù 10,00

Lasagne al Forno *fatte come se non ci fosse un domani* 12,00

📍 *Tagliatelle "Tre Elle"* *solo a Cento si fanno così: longa, lérge, lòurda* 10,00
Le serviamo con ragù o crema di Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato 24 mesi

📍 *Tagliatelle al Ragù di Coniglio* *un gusto davvero particolare, più intenso del solito condimento, è un piatto tipico di queste zone* 15,00

✓ *Ravioli* con pere ferraresi, formaggio fuso leggermente aromatico e guanciale 13,00

Passatelli in brodo se si vuole mantenere la tradizione... o asciutti, serviti 12,00

con punte di asparagi, pancetta croccante e mascarpone se amate le innovazioni

✓ *Risotto ai Porcini* 14,00

Risotto Zucca e riccioli di Guanciale 12,00

Maltagliati con i Fagioli *le nostre terre, floride aree agricole in cui* 12,00

nulla andava sprecato. Questa minestra o zuppa che dir si voglia, è tra i piatti più famosi della nostra tradizione contadina. I maltagliati (pasta all'uovo) erano la rimanenza della sfoglia che, tirata in casa, veniva utilizzata per altri piatti più blasonati. Se cotti in un brodo di fagioli si scoprì molto presto essere un elemento nutriente e molto apprezzato la cui realizzazione, risultante poco costosa, veniva definita la carne dei poveri.

C'È FRITTO E...FRITTO!



Ma chi l'ha detto che il fritto fa male?
Una frittura di eccellenti materie prime
realizzata con olio di prima qualità dona
un gusto straordinario ai cibi

Signora Emilia
CUCINOTECA

Primi d'abbinare

da noi la pasta di semola ... la puoi abbinare al condimento che più gradisci

Penne Rigate

Panna e Salsiccia

8,00

Gramigna

Ragù alla Bolognese

8,00

Fusilli

Salsa di Pomodoro

8,00

il Nostro Fritto

Cotoletta carne di maiale battuta (anche troppo) impanata con uovo e 13,00

Parmigiano. lo serviamo con qualche fetta di limone (se vi riesce non usatelo)

Cotoletta Petroniana Qua ci vuole un bel respiro e via... 16,50

carne di maiale, impanata e frita come una milanese, poi si arriva in Emilia e aggiungiamo formaggio fuso e Prosciutto Crudo di Parma D.O.P.

Via Emilia tris di: spiedini di mortadella e formaggio, panati e fritti... 11,00

crema frita e polpettine al formaggio fuso. Incredibile quanto siano buoni!

Taglieri e Cestini

Tagliere dei Colli Bolognesi crescentine, crudo di Parma D.O.P. 16,00

affettati della tradizione regionale, formaggio tenero, marmellata di peperoni o cipolla

Tagliere Parma selezione di prosciutti: Parma 24 mesi D.O.P., 19,00

Fiocco, Culatello e scaglie di Parmigiano serviti con crescentine o tigelle

Cestino "Bersagliera" a dividere i colli fra le province di Bologna 16,00

e Modena una strada tortuosa ma estremamente panoramica ti permettere di

raggiungere un' infinità di vecchi borghi arricchiti da locande d'altri tempi il cui

piatto tipico è la Tigella. E mentre discussioni infinite cercano di determinare la

paternità della ricetta originale, noi ve le serviamo calde accompagnate da:

prosciutto crudo di Parma D.O.P. , affettati della tradizione regionale,

formaggio tenero delle colline di Modena e pesto montanaro

Aggiunta di Crescentine € 4,00 (porzione da 4 pezzi)

Aggiunta di Piadina € 3,00 (spicchi equivalenti a 2 piadine)

Aggiunta di Affettati € 10,00 p.p.

Aggiunta di Formaggi Molli € 6,00 p.p.



Prodotto Tipico
Locale



Prodotto Vegetariano
a richiesta

i Secondi

 Torretta di Melanzane alla parmigiana con mozzarella, basilico fresco, servita in un cestino di Parmigiano Reggiano croccante	10,00
Battuta di Manzo il nostro crudo proviene da allevamenti bovini certificati. Arrivata in cucina la carne viene lavorata rigorosamente a coltello e condita con maionese al pomodoro, limone verde e tuorlo d'uovo	20,00
Tagliata di Manzo rosmarino e sale grosso di Cervia	19,00
Tagliata di Manzo rucola, pomodorini e grana o funghi freschi e grana	21,00
Filetto di Manzo (se potete fatecelo cuocere poco) aceto balsamico o al pepe verde o ai funghi porcini (€ 25,00) o più semplicemente rosmarino e sale grosso delle saline di Cervia	23,00
Grigliata Signora Emilia non la solita parodia di carni ma un piatto unico con: salsiccia, coppone, pollo, pancetta, tomino di formaggio e verdure grigliate... tutti insieme appassionatamente!	18,00
Tagliata di Pollo la nostra esce già con rosmarino e sale grosso	12,00
Tagliata di Pollo rucola, pomodorini e grana	14,00
Involtino di Pollo con prosciutto cotto, scamorza affumicata in crosta di pancetta croccante lo serviamo con patate al forno del contadino	16,00
 Tomino con Verdure alla Griglia	11,00
 Tomino con Noci, Fichi Caramellati e Miele	13,00
Polpette alla Bolognese	16,00
In tante parti d'Italia si cucinano le polpette... ricette antichissime nate inizialmente per riutilizzare le carni del gran pentolone con cui si preparava il brodo. In una sola parte d'Italia le carni delle polpette incontrano il profumo della mortadella I.G.P. ed il sapore di qualche fetta di prosciutto crudo: l'Emilia Romagna.	
le potete richiedere con semplice sugo di pomodoro oppure rispettando rigorosamente la tradizione... con pisellini.	



Signora Emilia
CUCINOTECA



i Contorni

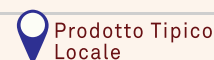
Patate Fritte Tolè ...sentite queste per le altre non ci sarà più storia! tagliate con la loro buccia e servite a voi con rosmarino e sale grosso	6,00
Patate fritte	5,00
Patate al forno	5,00
Verdure Grigliate melanzane, zucchine, peperoni e radicchio rosso	5,00
Verdure Gratinatè	6,00
Spinaci serviti caldi e saltati in padella con burro e Parmigiano	5,00
Insalata di Stagione	5,00

le Nostre Insalate

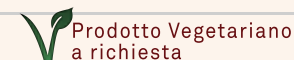
 La Tradizionale songino, tonno, uovo sodo, olive, pomodorini	8,00
Insalata Calda radicchio scottato servito con prosciutto crudo e aceto balsamico in cialda croccante di Parmigiano Reggiano	11,00
 Insalata Ricca lattuga, rucola, crostini di pane tostati, pollo alla piastra, mais, pomodorini	10,00
 Insalata Saporita radicchio, insalata verde, scaglie di grana, noci, crostini tostati, aceto balsamico di Modena e pancetta croccante	10,00

i Dolci

Panna Cotta a scelta con: scaglie di cioccolato, Nutella, frutti di bosco o caramello	5,00
Tiramisù	5,00
 Zuppa Inglese	6,00
Mascarpone lo puoi richiedere con: scaglie di cioccolato, Nutella o frutti di bosco	5,00
Pera con riduzione di San Givese qualcosa di veramente unico	7,00
Tortino al Cioccolato a Cuore Caldo chi lo sceglie non deve avere fretta perchè ci occorrono, per realizzarlo, almeno 15 minuti	8,00
Mille Foglie scomposto alla crema di zabaione	6,00
Batte in piedi dalle colline bolognesi la semplicità di un dolce che richiede l'uso del latte fieno e pochi ed essenziali ingredienti. Qua è doverosa la prova del cucchiaino!	6,00



Signora Emilia
CUCINOTECA



Signora Emilia[®]
CUCINOTEC A

un marchio  hdtgroup.it

CENTO CORSO DEL GUERCINO, 45
TEL. 051.683.62.43 - INFO@SIGNORAEMILIA.IT
SIGNORAEMILIA.IT



Signora Emilia[®]
CUCINOTEC A

IN VINO VERITAS



I veri intenditori non bevono vino
degustano segreti

Signora Emilia®
CUCINOTECA

Cantina Regionale

Bianchi

Pignoletto Frizzante D.O.C.G. Cantina Gaggioli	18,00
Albana Blanc De Blanc Pa Dosè 36 mesi millesimato 100% Cantina Fattoria Monticino Rosso	25,00
Codronchio vendemmia tardiva 🍷🍷🍷 Gambero Rosso Cantina Fattoria Monticino Rosso	25,00

Rossi

🍷 Sangiovese Superiore Cantina Fattoria Monticino Rosso	4,50 al calice	18,00
Sangiovese Superiore Le Morine D.O.C.G. Cantina Fattoria Monticino Rosso		23,00
Sangiovese Senza Solfiti Cantina Fattoria Monticino Rosso		22,00
Sangiovese Superiore Riserva "Frutti Rossi" Cantina Fattoria Monticino Rosso		24,00
Cabernet riserva Bacche Nere Cantina Fattoria Monticino Rosso		24,00
Cabernet Sauvignon DOC Colli Bolognesi 2021 Cantina Gaggioli		25,00
🍷 Albana DOCG Romagna Albana 2024 Cantina Fattoria Monticino Rosso	4,50 al calice	17,00
🍷 Lambrusco Giuseppe Verdi Cantina Ceci	4,50 al calice	17,00
Lambrusco Secco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Cantina Zanasi		18,00
Lambrusco Otello Cantina Ceci		20,00
Lambrusco Secco di Sorbara D.O.P. Cantina Zanasi		18,00
Merlot D.O.C. COLLI BOLOGNESI Cantina Gaggioli		20,00

Cantina fuori Regione

dal Veneto

🍷 Valpolicella Ripasso Superiore 2022 Cantina Monte Zovo	5,50 al calice	23,00
Amarone D.O.C.G 2017 affinamento 36 mesi in botti di rovere e tonneau Cantina Albino Armani		43,00
Lugana D.O.C. Cantina Monte Zovo		22,00
Sauvignon Oltremonte Biologico 100 % Sauvignon Cantina Monte Zovo		22,00
Calinverno Veronese rosso Igt affinamento 24 mesi 2018 Cantina Monte Zovo		27,00
Crocevento Pinot nero 2021 Cantina Monte Zovo		20,00
Forte Wohlgenuth 2022 Pinot Grigio biologico Cantina Monte Zovo		18,00

🍷 Disponibile
anche al calice

Signora Emilia®
CUCINOTECA

dall' Alto Adige

Gewürztraminer *Cantina H. Lun 1840*

24,00

dalla Toscana

Moreccio Bolghieri D.O.C. *Cantina Casa di Terra*

25,00

Morellino di Scansano *Cantina Le Lupinaie*

22,00

dalle Marche

Passerina "Niamh" 100% I.G.T. 2023 *Cantina Bastianelli*

20,00

Buraco Marche L.G.T. ROSSO *Cantina Tenuta Musone*

19,00

dal Piemonte

Nymphae 50% Sauvignon Blanc 50% Timorasso *Cantina Tenuta Montemagno*

21,00

Roero Arneis Biologico D.O.C.G *Cantina Piazza*

22,00

Violae Monferrato 50% Sirah 50% Barbera *Cantina Tenuta Montemagno*

21,00

Barolo Valente D.O.C.G *Cantina Piazza*

50,00

Barbera d'Alba Fil Rus *Cantina Piazza*

35,00

dal Friuli

Ribolla Gialla D.O.C. *Cantina Forchir*

20,00

 Éthos Bianco "BIO" 50% Tocai Friulano 50% Sauvignon *Cantina Forchir* 5,50 al calice 19,00

Bolle e Bollicine

Lisiera Valdobbiadene Super Extra Dry *Cantina Dotta*

19,00

Ribolla Gialla Spumantizzata Brut Nature *Cantina Forchir*

21,00

 Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry *Cantina Bortolomiol* 4,50 al calice 18,00

Franciacorta Saten *Cantina Santus Franciacorta*

33,00

 Trento D.O.C. *Cantina di Trento* 6,00 al calice 28,00

Cento Battiti Rosè Brut 100% Centesimino *Cantina Fattoria Monticino Rosso*

24,00

Rosè Incrocio Manzoni 13.0.25 Extra Brut *Cantina Dotta*

22,00

Trento D.O.C. 601 *Cantina di Trento*

32,00

 Disponibile
anche al calice

Signora Emilia
CUCINOTECA

Passiti

 Passito di Albana *Cantina Monticino Rosso* al calice 5,00

 Malvasia 8 Venti *Cantina Monticino Rosso* al calice 5,00

 Moscato d'Asti DOCG *Cantina Demarie* al calice 5,00

Birra Artigianale

Riegele Franziskainer Hef Weisse 0,5 Lt - ideale abbinarla ai taglieri 6,00

Messina ai cristalli di sale 0,33 Lt - ideale abbinarla ai secondi 6,00

Leffe Rouge Rossa 0,33 Lt - ideale abbinarla a formaggi e tigelle 6,00

Bevande

Acqua San Benedetto 0.75 Lt (naturale o frizzante) 2,50

Bibite in vetro 0,33 Lt (Coca Cola - Fanta) 3,00

Birra Forst Bionda 0,33 Lt 5,00

Birra Peroni Bionda 0,33 Lt 5,00

Té Freddo 0,33 Lt (Pesca o Limone) 3,00

Amari e Distillati

Amari 5,00

Bimuncello, Nocino e Biquirizia 4,00

Grappe 5,00

Rum e Whisky 6,00

Caffetteria

Caffè Espresso 1,50

Caffè d'Orzo tazza piccola € 1,50 - tazza grande € 2,00

Caffè al Singseng tazza piccola € 1,50 - tazza grande € 2,00

Capuccino 2,00

Té Caldo al Limone 2,50



Pane, coperto
e servizio 2,50

noi siamo social: [SIGNORAEMILIA.IT](https://www.signoraemilia.it)

