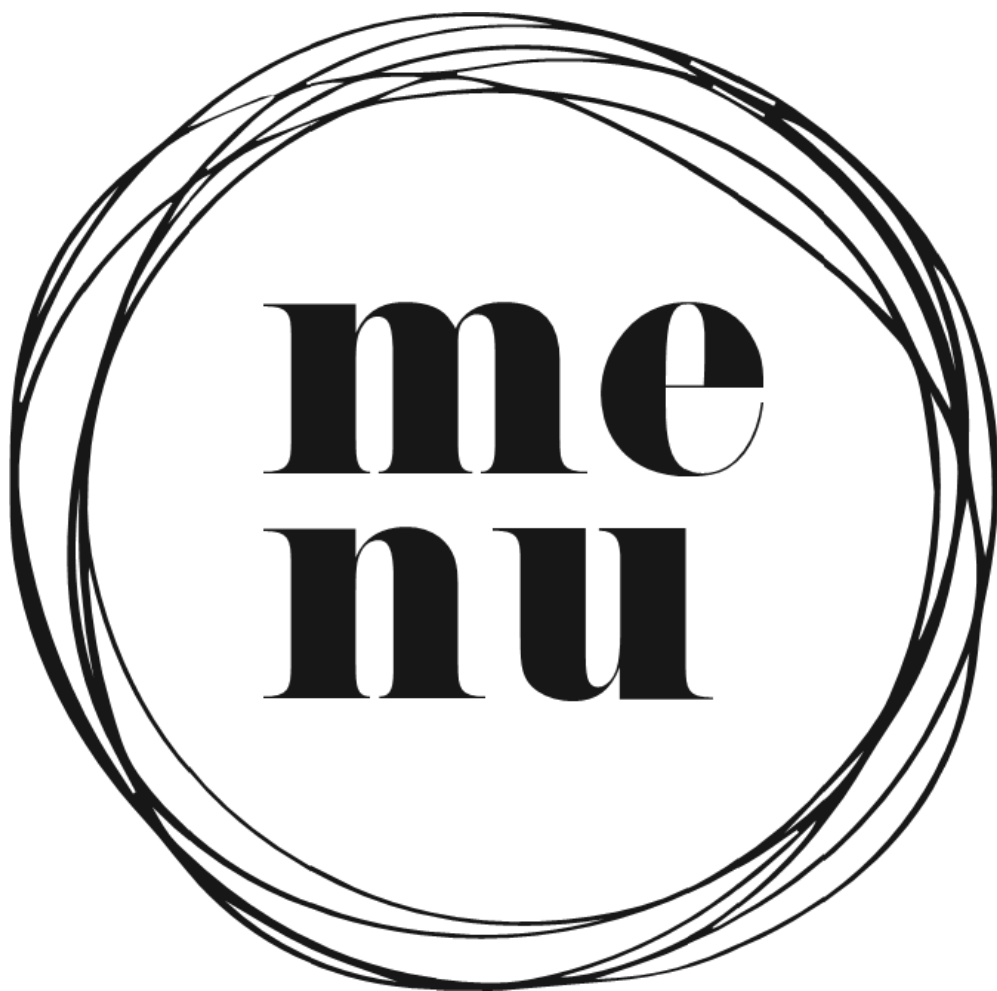





CUSNA
B I S T R O T

REGISTRO ALLERGENI

1. **GLUTINE:** Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi i loro ceppi ibridati
2. **CROSTACEI:** Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. **UOVA:** Uova e prodotti a base di uova (tutte le specie di ovipara)
4. **PESCE:** Pesce e prodotti a base di pesce
5. **ARACHIDI:** Arachidi e prodotti a base di arachidici
6. **SOIA:** Soia e prodotti a base di soia
7. **LATTICINI:** Latte e prodotti a base di (incluso lattosio)
8. **SEDANO:** Sedano e prodotti a base di sedano
9. **SENAPE:** Senape e prodotti a base di senape
10. **ANIDRIDE SOLFOROSA:** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l
11. **SESAMO:** Semi di sesamo e prodotti a base di sesame
12. **LUPINI:** Lupini e prodotti a base di lupini
13. **FRUTTA A GUSCIO:** Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan. Anacardi e pistacchi
14. **MOLLUSCHI:** Molluschi e prodotti a base di molluschi

RISTORANTE

Per cominciare

Carne Salada con Radicchio bianco e pecorino	10
Focaccine al formaggio	10
Carpaccio di Spada con Rucola , Pomodorini e Citronette	12

Primi fatti da noi

Rosette Tradizionali	10
Tortelli verdi al ragù di tre carni o burro e salvia	12
Sartù di Riso alla marinara	14
Tagliatelle Anatra e Funghi	12

Per continuare

Costine d'Agnello all'Erbette e Limone con Spinaci saltati all'Aglio e Peperoncino	18
Roast Beef caldo su Patate mantecate	18
Cinghiale alla grappa servita con polenta croccante	18
Fritto Misto	20

Contorni

Patate al forno	5
Patate Fritte	4,5
Insalata	4,5

Per i più piccoli

Pasta al pomodoro o ragù	5
Cotoletta con patatine	5

Concludendo

Dolci fatti in casa	5
---------------------	---

Coperto

2

Acqua

2

Caffè

1,2

PIZZERIA

Le classiche

Alpe di cusna

Mozzarella, peperoni al forno, salsiccia.

10

Fantasia del pizzaiolo

Mozzarella, patate schiacciate al rosmarino, pancetta, scaglie di grana.

10

Emilia mia

Pomodoro, in uscita: rucola, stracchino , prosciutto crudo, pomodorini ,
scaglie di grana,
riduzione di aceto balsamico modenese.

15

Stria

Pizza bianca, olio, origano, rosmarino

4

Marinara

Pomodoro, aglio, origano, olio evo, basilico.

7

Margherita

Pomodoro, basilico, mozzarella

6

4 stagioni

Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, olive, carciofi, funghi
champignon freschi

10

Cotto e funghi

Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, funghi champignon freschi

8,5

Bufala e Crudo

Pomodoro, basilico, in uscita: mozzarella di bufala, prosciutto crudo ,
pomodorini.

10,5

Capricciosa

Pomodoro, origano, prosciutto cotto, mozzarella, carciofi, olive, funghi
champignon

10

Americana

Pomodoro, mozzarella, würstel, e patatine fritte

8,5

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

8

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

7

4 formaggi Dell'Emilia

Gorgonzola, stracchino, scamorza affumicata, mozzarella, parmigiano
reggiano

9,5

PIZZERIA

Le speciali

Le nostre pizze "speciali" sono pizze realizzate con soli ingredienti di stagione, preparatigiornalmente da noi homemade.

Parmigiana

Pomodoro, basilico, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano. 16

O fiore mio

Fiori di zucca, mozzarella fior di latte, salame dolce a listarelle, in uscita: crema di ricotta vaccina aromatizzata al pepe , basilico. 16

Anni 80

Panna fresca, mozzarella, zucchine, olio al prezzemolo, in uscita : salmone affumicato 16

Vegetariana di stagione

Scamorza affumicata, Mozzarella, Patate schiacciate al rosmarino, Peperoni al forno, Melanzane, in uscita: basilico 16

Antica genovese

Mozzarella, fagiolini al vapore, patate schiacciate, olive taggiasche, in uscita : pesto di Pra, basilico fresco. 16

Carbonara

Mozzarella, guanciale, in uscita carbo crema, pepe fresco 16

Coperto

2

Acqua

2

Caffè

1,2

BIBITE

Birrificio Appennino

Dragone (pilsner)	7
Cusna (IPA)	7
Ninfa (saison)	7
Lago Nero (stout)	7

Alla Spina

Coca Cola Piccola	2,5
Coca Cola Media	3,5
Birra PILS Piccola	3,5
Birra PILS Media	5
Birra non filtrate Piccola (scura)	4
Birra non filtrate Media (scura)	5,5

In lattina

Coca Cola	2,5
Fanta	3,5
Lemon Soda	3,5
RedBull	5

In Caraffa

Vino bianco, rosso o pignoletto 0,25 litri	2
Vino bianco, rosso o pignoletto 0,50 litri	4
Vino bianco, rosso o pignoletto 1 litro	8
Birra PILS 1 litro	10
Birra non filtrata (scura) 1 litro	12

Rossi Fermi

TOSCANA

Chianti superiore docg (Santa Cristina)	16
Terre More (Frescobaldi)	18
Nipozzano (Frescobaldi)	23
Castiglioni Chianti (Frescobaldi)	15

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein doc (Erste+Neue)	18
Pinot nero dop (Isola Augusta)	14

VENETO

Amarone Valpantena (Bertani)	53
Ripasso (Bertani)	21,5

PIEMONTE

Barbera d'Alba docg (Prunotto)	15
Nebbiolo Langhe doc (Cascina Chicco)	15

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo doc (Don Vitantonio)	16
--	----

PUGLIA

Primitivo igp (Terremore Vetrere)	15
-----------------------------------	----

Rossi Bollicine

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Al ross da sord (Dieffe)	10
Lambrusco Campanone (Lombardini)	10
Lambrusco Vigna di Tedola (Az. Agr. Reggiana)	8,5

Bianchi Fermi

FRIULI

Ribolla gialla igp (Isola Augusta) 17

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer (Erste+Neue) 18

VENETO

Lugana doc (Villabella) 17

EMILIA ROMAGNA

Albana Secco docg (Umberto Cesari) 14

TOSCANA

Massovivo (Frescobaldi) 18

MARCHE

Passerina igt (Bastianelli) 14

CAMPANIA

Falanghina irpina doc (Capitani Claru) 15

SICILIA

Le sabbie dell'Etna (Firriato) 20,5

Bianchi Bollicine

Franciacorta Saten docg (Dieffe) 34,5

Franciacorta Brut dogc (Lombardini) 33

Prosecco Valdobbiadene Sup. (Az. Agr. Reggiana) 14,5

Monfort Cuvée Brut (Cantine Monfort) 33

Spergola Ca'duchi (Az. Agr. Reggiana) 10

VINI

Rosè

Rosato Le Rose (Az. Agr. Reggiana)	8,5
Aliè (Frescobaldi)	19

Al Calice

Vino rosso della casa	3
Vino bianco della casa	3
Pignoletto	3
Pinot nero	4
Vermentino	4
Spergola	3,5
Prosecco	4

LIQUORI

Bicchiere

Amaro Montenegro	3,5
Vecchio Amaro del Capo	3,5
Diplomatico	6
Baileys	3,5
Limoncino	3,5
Mirtillino	3,5
Fragolino	3,5
Nocino	3,5
Grappa	3,5

via Rescadore, 40
(42030)
Febbio di Villa Minozzo
tel.: +39 3297447685
IG: alpedicusna
FB: alpedicusna



CUSNA
B I S T R O T