



AGRITURISMO
GRIMANDI

***Il nostro menù e la
carta dei vini***

I nostri menù degustazione

Bis di primi e gnocco e tigelle.

33 euro

- *Bis di primi a scelta (uguale per tutto il tavolo)*
- *Gnocco e tigelle con la nostra selezione di salumi e formaggi, intingolo, pesto e parmigiano reggiano, la marmellata di ciliegie e nutella.*
- *Dolce a vostra scelta*

Il nostro menù tradizionale.

40 euro

- *Il nostro antipasto "da sempre partiamo così!"*
- *Bis di primi a scelta (uguale per tutto il tavolo)*
- *Guanciale di maialino cotto al forno piano piano (da sempre la nostra specialità) accompagnato da patate al forno*
- *Dolce a vostra scelta*

I menù sono proposti esclusivamente per tutti i componenti del tavolo e sono escluse le bevande. Sono compresi il nostro cestino del pane, caffè e i liquori di nostra produzione.

Nel caso vengano scelti i **tortellini in brodo** come primo piatto verranno aggiunti 3 euro in più a persona per maggiori costi di materia prima e lavorazione.

Antipasti

- ..da sempre partiamo così. 14 euro
Gnocchino fritto con la nostra selezione di salumi, pecorino, giardiniera di verdure e la marmellata di pomodori rossi, erbazzone, torta salata e crostini caldi.
- Uovo croccante, con il tuorlo che rimane morbido, asparagi freschi e scaglie di parmigiano reggiano 11 euro
- Frittelle di “sgarbazza”, crema di stracchino e il nostro aceto balsamico 10 euro
Una ricetta antica, di recupero, dove si utilizzava appunto la “sgarbazza”, parte verde del cipollotto di tropea appena raccolto.
- Crostone di pane abbrustolito con crema di fave del nostro orto, pomodorini confit e pecorino 10 euro
- Sformatino di parmigiano reggiano, la sua cialda e composta di pere 10 euro

Primi piatti

Lasagnette ai carciofi	13 euro
Crespelle di prosciutto cotto e ricotta gratinate al forno	13 euro
Maccheroncino al torchio con sugo di pancetta, prosciutto e piselli (come si faceva una volta!)	13 euro
Passatelli asciutti con asparagi freschi e prosciutto croccante	14 euro
Gnocchi di patate con fave fresche, cipollotto di tropea, pomodorini confit e pecorino	13 euro
Tortelloni di ricotta al burro e salvia	13 euro
Passatelli asciutti con ragù di coniglio tagliato a coltello	13 euro
Tagliatelle al ragù bolognese	13 euro
Tortellini in brodo	15 euro
<i>Per chi vuole assaggiarne due...</i>	17/19 euro
<u>Minimo per due persone</u>	

Secondi

Guanciale di maialino cotto al forno piano piano (da sempre la nostra specialità), patate contadine e melanzane grigliate sott'olio con il nostro aceto balsamico	19 euro
La nostra cotoletta alla bolognese e patate al forno	17 euro
Coniglio al parmigiano, cotto in petronilla, servito con carpaccio di zucchine a crudo con erba cipollina e scaglie di parmigiano reggiano	17 euro
Rollè di faraona con il suo fondo, pomodori gratinati e patate al forno	17 euro
Pollo fritto, coscia e sopra coscia disossata e marinata nel latte per una notte, accompagnato da una maionese al cetriolo e patatine fritte fatte da noi!	17 euro
Trippa alla bolognese	14 euro
Gnocco e tigelle, accompagnate dalla nostra selezione di salumi e formaggi, pesto e parmigiano reggiano, intingolo, la nostra marmellata di ciliegie e nutella.	20 euro

Minimo per 2 persone

Dolci

Tartelletta con crema di yogurt e fragole fresche	6 euro
Semifreddo al croccante con salsa di cioccolato calda	6 euro
Torta di mele servita tiepida con gelato alla crema di nostra produzione	6 euro
Creme caramel o latte in piedi? Noi lo facciamo così!	6 euro
Torta di pere e cioccolato gianduia, salsa all'arancia e granella di nocciole	6 euro
Millefoglie e crema chantilly	6 euro
Coperto	3 euro
<i>Il coperto comprende: un piccolo benvenuto, il cestino del pane fatto da noi, il caffè, i nostri liquori e ovviamente le vettovaglie.</i>	
Acqua	3 euro

Tutti i nostri piatti potrebbero contenere i seguenti ingredienti o tracce di essi: cereali contenenti glutine, uova, pesci, crostacei, molluschi, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti e lupini.

In caso di allergie o intolleranze alimentari non esitate a richiedere al personale la lista di tutti gli allergeni che ogni piatto può contenere.

LA CARTA DEI VINI

“Abbiamo scelto quelli che meglio si sposano con la nostra cucina, e quindi per la maggior parte vini del nostro territorio e della nostra regione, senza però escludere alcune etichette extra-regionali a cui ci sentiamo legati per affinità di gusti o di idee (con il produttore) o semplicemente ci ricordano una bella serata.

Il lavoro del vignaiolo, la passione per la terra fra tradizione e innovazione, la qualità e la diversità di un territorio: tutti valori che vorremmo raccontarvi attraverso le scelte nella nostra carta dei vini.”

I calici dell'oste!

I nostri vini aziendali...

Pignoletto 4 euro

Emilia IGT Grechetto Gentile Frizzante – Az. Agricola GRIMANDI

Boccadiferro 4 euro

Emilia Lambrusco IGT – Az. Agricola GRIMANDI

...Nella nostra regione, ma non solo!

Pinus Laetus 5 euro

Pignoletto Metodo Classico. brut nature 2016 – TENUTA LA RIVA

Madone 5 euro

Malvasia aromatica IGT – MOLINO DI ROVESCALA

Etichetta Grigia 5 euro

Colli di Luni Vermentino DOC (vermentino in purezza) – LUNAE BOSONI

La Volta 5 euro

Vino rosso frizz. secco (100% lambr. di sorbara) – CANTINA DELLA VOLTA

Meruzzano - Quota 449 6 euro

Barbaresco Meruzzano DOCG 2021 (100% nebbiolo) – ORLANDO ABRIGO

GioGiò 5 euro

Rubicone Sangiovese IGP - GIOVANNINI

Per gli amanti delle bollicine

Brina d'Estate <i>Spumante Brut Spergola Colli di Scandiano e Canossa DOP – T. DI ALJANO</i>	20 euro
Pinus Laetus <i>Pignoletto spumante M.C. brut nature 2016 – TENUTA LA RIVA</i>	26 euro
Ca Novina <i>Pignoletto millesimato Metodo Classico – FATT. VALLONA</i>	26 euro
L'ora d'oro <i>Trebbiano dell'Emilia IGT Metodo Classico BIO – BUONARIVA</i>	26 euro
Ventiventi Brut <i>Spumante Metodo Classico Brut (85% chard., 15% Sorbara) – VENTIVENTI</i>	26 euro
“Blanc de Noir” – Barbaterre <i>Metodo Classico Brut Nature 2018 (100% Pinot nero) – BARBATERRE</i>	26 euro
Quintopasso - Pas Dosè Millesimato <i>VSQ Metodo Classico 2017 (80% chard. – 20% sorbara) – CHIARLI</i>	27 euro
Avenir <i>VSQ Metodo Classico Pas Dosè (100% pinot nero) – 36 mesi sui lieviti – SAN PATRIGNANO</i>	27 euro
Bellei Nature <i>Spumante M.C. brut nature (100% pinot nero) – FRANCESCO BELLEI</i>	28 euro
“Il Mattaglio” BLANC DE NOIR <i>Metodo Classico riserva 2017 (100% P. Nero) – CANTINA DELLA VOLTA</i>	34 euro
Dirupo <i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut - ANDREOLA</i>	22 euro
Pirö <i>Spumante M.C. Extra Brut 2019 (100% P. Nero) – MOLINO DI ROVESCALA</i>	28 euro
Monsupello <i>Spumante M.C. Pas Dosè (100% P. Nero) – MONSUPELLO</i>	32 euro

Brut Rosè Pojer e Sandri <i>Spumante M.C. Brut Rosè (50% Chard. – 50% P. Nero) – POJER & SANDRI</i>	34 euro
Etyssa – Cuvée n.9 <i>Trento DOC Extra Brut (100% chard.) - ETYSSA</i>	34 euro
Salisa <i>Trento DOC Brut millesimato (100% chard.) – VILLA CORNIOLE</i>	34 euro
Comitissa Brut Riserva <i>Spumante Metodo Classico A.A. 2017(50% Chard. – 20% P. Bianco – 30% P. Nero) – LORENZ MARTINI</i>	35 euro
Haderburg Pas Dosé <i>Spum. M.C. A.A. 36 m. sui lieviti (85% Chard.-15% P.Nero) – HADERBURG</i>	36 euro

Vini bianchi frizzanti

Pignoletto – Az. Agricola GRIMANDI	13 euro
Terrebianche col fondo <i>Bianco dell'Emilia IGP (Grechetto gentile e trebbiano) - TERRAQUILIA</i>	16 euro
Tribolo <i>Bianco dell'Emilia IGT Trebbiano di spagna riferm. In bottiglia – MARCHESI DI RAVARINO</i>	25 euro

Vini bianchi fermi

Pignoletto <i>Pignoletto Colli Bolognesi DOC – CASALINI</i>	15 euro
Rosè Vallona Rosato <i>Emilia di Merlot e Barbera – FATT. VALLONA</i>	16 euro
Primedizione <i>Bianco IGT Emilia (Pignoletto, Sauv., Chasselas e Traminer) – FATT. VALLONA</i>	16 euro
Aulente Bianco <i>IGT Bianco Rubicone (chardonnay e sauvignon blanc) – SAN PATRIGNANO</i>	16 euro
Le Vaglie <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC – SANTA BARBARA</i>	16 euro
Gioja <i>Albana di Romagna DOCG – GIOVANNINI</i>	16 euro
Biondo <i>IGT Toscana bianco (vermentino) – PODERE PELLICCIANO</i>	20 euro
Felice <i>IGT Pavia Riesling renano dell'oltrepò pavese – MOLINO DI ROVESCALA</i>	20 euro
Madone <i>Malvasia aromatica IGT – MOLINO DI ROVESCALA</i>	20 euro
Principe G <i>Terre siciliane IGT (100% Grillo) – DEI PRINCIPI DI SPADAFORA</i>	24 euro
Sorriso di Cielo <i>Colli Piacentini DOC Malvasia – LA TOSA</i>	24 euro
Sauvignon "Ombrasenzombra" <i>Colli Piacentini DOC Sauvignon – LA TOSA</i>	24 euro
Ammestesso <i>Pignoletto Classico DOCG (3 anni in vasche di cemento) – FATT. VALLONA</i>	24 euro
Petite Arvine <i>Petite Arvine Valle d'Aosta DOP – LES CRETES</i>	25 euro
Tres Plus <i>Langhe bianco DOC 2021 (chardonnay e nascetta) – ORLANDO ABRIGO</i>	27 euro

Il Lambrusco..

Boccadiferro <i>Emilia Lambrusco IGT – Az. Agricola GRIMANDI</i>	13 euro
Falconero zero <i>Lambrusco Grasparossa IGP Bio – TERRAQUILIA</i>	16 euro
Via Vandelli <i>Lambrusco Emilia IGT spumante Bio – BUONARIVA</i>	17 euro
Monovitigno <i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – FATTORIA MORETTO</i>	17 euro
Puro <i>Lambrusco dell'emilia IGP (100% lambrusco salamino) – FANGAREGGI</i>	15 euro
Albone <i>Lambrusco di Modena DOP (lambrusco salamino) – PODERE IL SALICETO</i>	15 euro
Rouge de Noirs <i>Lambrusco salamino di S.Croce DOC Brut Metodo Classico – VENTIVENTI</i>	19 euro
Rosa del Borgo <i>Spumante Brut IGP Lambrusco Montericco – TENUTA DI ALJANO</i>	15 euro
Settefilari <i>Vino rosso DOP Lambrusco reggiano – TENUTA DI ALJANO</i>	15 euro
Concerto <i>Lambrusco reggiano DOC – MEDICI ERMETE</i>	16 euro
Vecchia Modena “Premium” – Mention Honorable <i>Lambrusco di Sorbara DOC – CHIARLI</i>	17 euro
Zucchi Etichetta bianca <i>Lambrusco di Sorbara DOC brut – ZUCCHI</i>	17 euro

Lambrusco del Fondatore	17 euro
<i>Lambrusco di Sorbara DOC – rifermentato in bottiglia – CHIARLI</i>	
La Volta	16 euro
<i>Vino rosso frizz. secco (100% lambr. di sorbara) – CANTINA DELLA VOLTA</i>	
La Vie	16 euro
<i>Lambrusco di Modena DOC (100% Sorbara) – VENTIVENTI</i>	
Baby Magnum	18 euro
<i>Lambrusco di Sorbara DOC bio rifermentato in bott. – MARCHESI DI RAVARINO</i>	
“L’Altro”	19 euro
<i>Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Pas Dosè – FANGAREGGI</i>	
Vigna Vecchia	22 euro
<i>Lambrusco Emilia IGT (da antiche uve Lambrusche) – MARCHESI DI RAVARINO</i>	

Vini rossi fermi

Cabernet Sauvignon <i>Colli bolognesi DOC – CASALINI</i>	15 euro
Rosso Bologna <i>Colli Bolognesi DOC (cabernet sauvignon e altre uve) - FATT. VALLONA</i>	16 euro
Oplà <i>Sangiovese IGP – GIOVANNINI</i>	16 euro
Aulente Rosso <i>IGT Rosso Rubicone (sangiovese) – SAN PATRIGNANO</i>	16 euro
Forouge <i>Rosso Piceno DOC (uve rosse autoctone), servito fresco – SANTA BARBARA</i>	17 euro
Pèder <i>Pinot Nero dell'Emilia IGT biologico 2019 (affinato in botte) – BARBATERRE</i>	17 euro
Centurione <i>Sangiovese di Romagna DOC Superiore – STEFANO FERRUCCI</i>	17 euro
Tre Rocche <i>Romagna Sangiovese DOC Superiore – NICOLUCCI</i>	17 euro
Sermedo riserva <i>Colli Bolognesi DOC Rosso Bologna (100% cab. Sauv.) – TENUTA SANTACROCE</i>	20 euro
Affederico <i>Colli bolognesi DOC Merlot - FATT. VALLONA</i>	22 euro
Römigberg <i>Schiava – Vigneti delle dolomiti IGT – ALOIS LAGEDER</i>	22 euro
Chianti <i>Chianti DOCG – PODERE PELLICCIANO</i>	22 euro
Don Pietro Rosso <i>Terre siciliane IGT biologico (nero d'avola, cabernet sauvignon e merlot) – SPADAFORA</i>	23euro

Gs	26 euro
<i>Ravenna IGT Sangiovese 2015 – COSTA ARCHI</i>	
Povromme	26 euro
<i>Bonarda dell'oltrepò pavese DOC (croatina 100% da vigne vecchie) – MOLINO DI ROVESCALA</i>	
Vignamorello	26 euro
<i>Gutturnio DOC Superiore – LA TOSA</i>	
Regret	28 euro
<i>Langhe DOC Nebbiolo – MONCHIERO CARBONE</i>	
Avi	28 euro
<i>Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva – SAN PATRIGNANO</i>	
Sangiovese	28 euro
<i>Sangiovese IGT Toscana – PODERE PELLICCIANO</i>	
Luna Selvatica	28 euro
<i>Colli Piacentini DOC Cabernet S. (Cabernet Sauv., Merlot) – LA TOSA</i>	
CasalVegri	28 euro
<i>Valpolicella Classico Sup. (Corvina, corvinone, rondinella) – CA LA BIONDA</i>	
Grill	30 euro
<i>Teroldego "Sorni" 2017 IGT vigneti delle dolomiti – EREDI DI COBELLI ALDO</i>	
Meruzzano - Quota 449	30 euro
<i>Barbaresco Meruzzano DOCG 2021 (100% nebbiolo) – ORLANDO ABRIGO</i>	
Albe	45 euro
<i>Barolo DOCG 2019 (100% nebbiolo) – G.D. VAJRA</i>	

Vini dolci...

Volo di farfalle 18 euro
Moscato d'Asti DOCG – AZ. AGRICOLA SCAGLIOLA

...e passiti!

Al calice 6/10 euro

Dulcinea 24 euro
Vino bianco da uve stramature (100% Albana) – POGGIO DELLA DOGANA

Domus Aurea 28 euro
Albana di Romagna DOCG Passito – STEFANO FERRUCCI

L'Ora Felice 30 euro
Emilia IGT Malvasia Passito – LA TOSA

Ludum 28 euro
IGT Lazio Passito (Arciprete Bianco) – MARCO CARPINETI

Merlino 34 euro
Rosso liquoroso DOLOMITI (Lagrein e Brandy) – POJER & SANDRI

Ben Rye 43 euro
Passito di Pantelleria DOC (zibibbo), bott. 0,375l – DONNAFUGATA

Barolo Chinato 48 euro
(85% barolo, 15% estratti erbe arom. e officinali) , bott. 0,750l – G.D. VAJRA

I vini di San Patrignano

Qualcosa di più di un semplice vino.

Questa cantina, cui siamo intimamente legati, è comunità che ricostruisce l' uomo, ogni goccia di vino rappresenta una storia e un gran valore di vita.



Avenir 26 euro
VSQ Metodo Classico Pas Dosè (100% pinot nero) – 36 mesi sui lieviti

Aulente Bianco 16 euro
IGT Bianco Rubicone (chardonnay e sauvignon blanc)

Aulente Rosso 16 euro
IGT Rosso Rubicone (sangiovese)

Avi 28 euro
Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva (100% sangiovese)

Le "Riserve" dell'oste

Ferrari Riserva Lunelli	85 euro
<i>Trento DOC 2015, 7 anni sui lieviti (100% chardonnay) - FERRARI</i>	
Carte d'Or	65 euro
<i>Champagne Brut (75% P. Nero, Chard., P. Meunier) – DRAPPIER</i>	
Rèmi Leroy	70 euro
<i>Champagne extra brut (60% P. Nero, 40% Chard.) – REMI LEROY</i>	
Costa del vento	37 euro
<i>Colli Tortonesi DOC 2015 (100% timorasso) – VIGNETI MASSA</i>	
Utopia	37 euro
<i>Verdicchio riserva classico 2018 Castelli di Jesi DOCG – MONTECAPPONE</i>	
Eruzione 1614 Riesling	45 euro
<i>Terre Siciliane IGT 2022 (100% riesling renano) - PLANETA</i>	
Egola	34 euro
<i>Rosso Toscano IGT (100% malvasia nera) – PODERE PELLICCIANO</i>	
Schietto Nero d'Avola	37 euro
<i>Sicilia IGT 2014 contrada Virzi (100% Nero d'avola) – SPADAFORA</i>	
Rodel Pianezzi	44 euro
<i>P. Nero RISERVA delle dolomiti IGT 2018 (100% p.nero) – POJER E SANDRI</i>	
Sole dei padri	70 euro
<i>IGT SICILIA 2009 (100% syrah da unico vigneto) - SPADAFORA</i>	
MonTERSINO	65 euro
<i>Barbarbaresco MonTERSINO DOCG 2019 (100% nebbiolo) – ORLANDO ABRIGO</i>	
Amarone Vigneti di Ravazzol	70 euro
<i>Amarone della Valpolicella DOCG 2018 (70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara) – CA' LA BIONDA</i>	
Bricco delle Viole	90 euro
<i>Barolo DOCG 2019 (100% nebbiolo) – G.D. Vajra</i>	

Le magnum dell'oste!

Monovitigno - MAGNUM <i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – FATTORIA MORETTO</i>	34 euro
Magnum - MAGNUM <i>Lambrusco di Sorbara DOC bio rifermentato in bott. – MARCHESI DI RAVARINO</i>	36 euro
Castelcrescente – MAGNUM <i>M.C. Blanc de Noir Pas Dosè (Lambrusco di Sorbara) – MARCHESI DI RAVARINO</i>	58 euro
8000 - MAGNUM <i>Romagna Albana DOCG (rifermentato in anfora) – GIOVANNINI</i>	45 euro
Brina d'Estate - MAGNUM <i>Spumante Brut Spergola Colli di Scandiano e Canossa DOP – T. DI ALJANO</i>	36 euro
Ventiventi Pas Dosè - MAGNUM <i>Spumante Metodo Classico dosaggio zero (65% P.Bianco, 20% chard., 15% Sorbara) – VENTIVENTI</i>	45 euro
“Blanc de Noir” – Barbaterre - MAGNUM <i>Metodo Classico Brut Nature 2018 (100% Pinot nero) – BARBATERRE</i>	50 euro
Bellei Brut - MAGNUM <i>Spumante M.C. Extra Cuveè Brut (70% P. Nero, 30% Chard.) – FRANCESCO BELLEI</i>	50 euro
Lorenzo - MAGNUM <i>M.C. Pas Dosè Millesimato Blanc de Noir (Lambrusco Grasp.) - CAVALIERA</i>	55 euro

<p>“Il Mattaglio” BLANC DE NOIR - MAGNUM <i>Metodo Classico riserva 2017 (100% P.nero) – CANTINA DELLA VOLTA</i></p>	70 euro
<p>Monsupello - MAGNUM <i>Spumante M.C. Pas Dosè (100% P. Nero) – MONSUPELLO</i></p>	75 euro
<p>Brut Rosè - MAGNUM <i>Spumante M.C. Brut Rosè (50% Chard. – 50% P. Nero) – POJER & SANDRI</i></p>	75 euro
<p>Salisa - MAGNUM <i>Trento DOC Brut millesimato (100% chard.) – VILLA CORNIOLE</i></p>	75 euro
<p>Comitissa Brut Riserva - MAGNUM <i>Spumante Metodo Classico A.A. 2016 (50% Chard. – 20% P. Bianco – 30% P. Nero) – LORENZ MARTINI</i></p>	85 euro
<p>Cuvee' 17/18 - MAGNUM <i>Spumante M.C. Extra Brut (65% Chard. – 35% P. Nero) – POJER & SANDRI</i></p>	95 euro
<p>Pèder - MAGNUM <i>Pinot Nero dell'Emilia IGT biologico 2019 (affinato in botte) – BARBATERRE</i></p>	40 euro