

La Spigolatrice

dal 1998

Leggi dal QR code il nostro menù



*Cucinare....
un gesto d'amore.*

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Se sei celiaco, hai allergie o intolleranze alimentari avvertici, adatteremo una procedura adatta alle tue esigenze.

Users are advised that the foods administered in this exercise may contain one or more of the following allergens as an ingredient or in trace from the production process.
Are you celiac or do you have food intolerances, let us know, we will adopt a procedure that suits your needs

Guide (Guides)



Cereali contenenti glutine

come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
Cereals containing gluten



Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products based on crustaceans



Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products



Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products



Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products



Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products



Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio

Milk and milk products



Frutta a guscio

come: mandorle, nocciole, noci comuni, noci anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
Nuts



Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery-based products



Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products based on sesame seeds

SO₂

Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)

Sulfur dioxide and sulphites



Lupini e prodotti a base di lupine

Lupins and products based on lupine



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

Veg Per vegetariani

For vegetarians

Vegan Per vegani

For veg



AFFITTACAMERE • RISTORANTE • PIZZERIA CON FORNO A LEGNA

Disponiamo di camere ad uso singolo,

We have rooms with beds for single use

doppie o matrimoniali,

double rooms with single or double beds

triple e quadruple,

three and four beds,

tutte con bagno privato, phon,

with private bathroom, hairdryer,

frigo bar, aria condizionata, TV, WI-FI.

air conditioning, TV, WI-FI and mini bar.

• **Ampio parcheggio** •

Chiuso per turno il martedì
Tel. Ristorante 051 81.16.56
Cell. 331 7726286

info@laspigolatrice.com

San Pietro in Casale (BO)
Via Altedo, 1991 40018



Pesce *(Fish)*

Tutto il pesce servito viene precedentemente abbattuto secondo i regolamenti HACCP
All the raw fish served is previously killed according to the HACCP regulations

***É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**
**It is possible that some raw materials can be frozen*

Antipasti (Appetizers of fish)



Carpaccio affumicato rucola e bacche rosse

€ 10

(secondo disponibilità del giorno: tonno o spada)

Smoked carpaccio rocket, pink pepper (tuna or swordfish, depending on availability)



Impepata di cozze

€ 9

(al vino, oppure alla tarantina: con pomodoro e peperoncino)

Peppered mussels to wine or to tarantina with tomato and chilli pepper



Tartare di salmone

€ 11

Salmon tartare



Polipetti alla Luciana in umido con polenta dorata

€ 12,5

Stewed Moscardini with fried polenta



Tris freddo di mare

€ 16

Antipasto misto in base alla disponibilità del giorno

Mixed seafood appetizer

Primi (First of fish)



Maccheroncini al nero di seppia con gamberi e zucchine

€ 11

Maccheroncini with squid ink, shrimps and zucchini



Risotto alla pescatora

€ 13,5

(nei giorni di grande affluenza minimo 2 persone)

Seafood risotto - in the days of great affluence for two people -



Spaghetti alla chitarra con carbonara di pesce

€ 12

Spaghetti with seafood carbonara sauce



Spaghetti allo scoglio

€ 15

Seafood spaghetti



Strozzapreti cozze e vongole





€ 10

Strozzapreti with seafood mussels and clams

Secondi (Second of fish)

	Frittura di calamari e gamberi Fried squids and prawns	€ 17
	Frittura mista di paranza in base alla disponibilità del giorno mixed seafood fried	€ 15
	Grigliata mista gratinata in base alla disponibilità del giorno Seafood mixed-grill and gratin	€ 23/25 sq
	Pesce al forno 400 gr.circa Branzino, Orata, Sogliola o secondo disponibilità, per pezzature maggiori € 3,5 all'etto 400 gr. baked fish for larger portions the price is € 3,5 for hetcare	€ 15
	Pesce spada alla messinese (<i>pinoli, capperi e pomodorini</i>) Messina swordfish steak with pine nuts, capers and cherry tomatoes	€ 13
	Spiedini di calamari gratinati Squids skewers gratin	€ 11

Contorni (Side dishes)

	Crema frita Fried custard	€ 6
	Friggione alla bolognese Bolognese friggione sauce	€ 5
	Insalata mista Mixed salad	€ 4
	Patate al forno Baked potatoes	€ 4
	Patate fritte French fries	€ 4
	Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 5
	Spinaci aglio, olio e peperoncino Spinach garlic, oil and chilli	€ 5
	Verdure miste pastellate mixed fried vegetables	€ 6

Coperto € 2,5




Table service per person € 2,5

NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO
We don't do separated bill







Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona
Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

Carne e non... (Meat and not..)

Insalate (Salads)

	Insalatona del contadino € 11 Verde, radicchio, carote, rucola, pomodorini, funghi freschi, mozzarella vaccina, scaglie di grana e tonno lettuce, chicory, carrot, rocket, tomato, mushrooms, mozzarella cheese, saved parmesan flakes and tuna
	Caprese con bufala € 10 Mozzarella di bufala, pomodori e olive buffalo mozzarella, tomato and olives
	Sfiziosa € 9 Radicchio, mele, mandorle, gorgonzola e ristretto al balsamico chicory, slices of apple, almond flakes, gorgonzola cheese and balsamic vinagre

Antipasti (Appetizers of meat)

	Bruschette pomodorini freschi ed aglio € 4,5 Toasted bread with garlic and fresh diced tomatoes
	Cesto di crescentine € 4,5 Basket of crescentine
	Mozzarelline fritte € 6 Fried mozzarella nuggets
	Olive all' ascolana € 6 Stuffed fried olives
	Tagliere di salumi misti con crescentine fritte e stracchino € 13 Mixed platter with cold cuts and crescentine Bolognesi and stracchino cheese
	Parmigiano oppure Pecorino accompagnato con miele € 7,5 Parmigiano or pecorino cheese and honey







Primi (First of meat)

	Tagliatelle alla bolognese € 8 Tagliatelle with bolognese meat sauce
	Gramigna panna e salsiccia € 8 Gramigna pasta with cream sauce and sausage
	Lasagne verdi alla Bolognese € 10,5 Puff pastry with spinach meat sauce, bechamel sauce, parmesan cooked in the oven
	Passatelli in brodo tradizionale € 9 Passatelli in our traditional broth
	Ravioli di patate cacio e pepe € 10 Ravioli stuffed with potatoes, cheese and black pepper
	Tortellone di bosco con ricotta, radicchio, speck e porcini € 11 Tortellone cheese with chicory, speck and porcini mushrooms





***É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**
*It is possible that some raw materials can be frozen

	Tortellini In brodo tradizionale <u>oppure</u> alla panna <i>In our traditional broth or with cream sauce</i>	€ 11
	Tortelli di zucca Burro e salvia <u>oppure</u> con ragù alla bolognese <i>Pumpkin tortelli Butter and sage or with meat sauce</i>	€ 10
	Tortelli ricotta e fichi in crema di pecorino ed emulsione di vincotto, mandorle <i>Ricotta cheese and fig tortelli with concentrated wort and sliced almonds</i>	€ 11

Secondi (Second of meat)

	Cotoletta alla bolognese Bolognese cutlet	€ 13,5
	Entrôcote di manzo al rosmarino gr.250 circa Prime rib with rosemary	€ 13,5
	Filetto di manzo ai porcini gr.250 circa Beef filet with porcini mushrooms or grill	€ 23
	Filetto di manzo ai ferri (per i celiaci, avvisare il cameriere) Beef filet grill, for celiacs notify the waiter	€ 18
	Gran piatto di verdure e formaggio briè alla griglia Grilled vegetables and briè cheese	€ 11,5
	Grigliata di carne mista Mix grilled meat	€ 14
	Straccetti di manzo rucola e grana Beef strips with rocket and parmesan cheese	€ 12

Contorni (Side dishes)

	Crema frita Fried custard	€ 6
	Friggione alla bolognese Bolognese friggione sauce	€ 5
	Insalata mista Mixed salad	€ 4
	Patate al forno Baked potatoes	€ 4
	Patate fritte French fries	€ 4
	Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 5
	Spinaci aglio, olio e peperoncino Spinach garlic, oil and chilli	€ 5
	Verdure miste pastellate mixed fried vegetables	€ 6

Coperto € 2,5

Table service per person € 2,5

NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO
We don't do separated bill

Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona
Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

Pizze

Le nostre pizze sono cotte in forno a legna risultando ben cotte, chi desidera cotture diverse consigliamo di farne richiesta in fase di ordinazione. Adottiamo un sistema di lievitazione lunga, per oltre 60 ore, con lievito naturale che ne aumenta la digeribilità'.

Our pizzas are cooked in a wood oven resulting well cooked, those who wish to cook different types are asked to request it when ordering. We adopt a long leavening system with natural yeast, which increases its digestibility.

I nostri impasti sono:

Our doughs are:

Il classico, con farina manitoba e semola di grano tenero tipo "0" e "1",
olio evo, olio di girasole, sale, acqua e lievito naturale
The classic, with manitoba flour and soft wheat flour type "0" and "1"

L'integrale, con farina di cereali integrali tipo "2" + € 0,80
olio evo, olio di girasole, sale, acqua e lievito naturale
The whole, with whole grain flour "2"

E' disponibile anche **Gluten free** con farina senza glutine certificata chiusa in contenitore con atmosfera protetta, viene condita e cotta in luogo e forno separati dalla postazione della pizzeria + € 3

prodotto dalla ditta "Menù": amido di mais, amido di frumento deglutinato, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, fibra vegetale, glucosio

Addensanti: xantano, farina di tara, olio d'oliva, lievito di birra, zucchero, sale. Conservante: acido sorbico

Gluten free is also available, produced by the company "Menù" with flour without certified gluten in a container with a protected atmosphere, it is seasoned and cooked in place and oven separated from the pizzeria. Ingredients: corn starch, deglutinated wheat starch, rice flour, potato starch, corn flour, vegetable fibre, glucose, thickeners: E415, E417, olive oil, yeast, sugar, salt. Preservative: sorbic acid.

prodotto dalla ditta "Italfree": amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio di extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllum, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossi-propil-meticellulosa,

agenti lievitanti: gluconodeltalattalone, carbonato acido di sodio

















For us products from the "Italfree" company: rice starch, corn starch, sea water, water, potato starch, rice flour, sunflower oil, extra virgin olive oil, legume flour (peas), vegetable fibers (potato, rice, psyllum, flax, lemon, peas), sugar, millet flour, flaxseed flour for cake, salt, fresh brewer's yeast, natural flavors, thickener: hydroxy-propyl-metcellulose, raising agents: gluconodeltalactalone, sodium hydrogen carbonate

Per pizze create dal cliente si accettano solo 3 ingredienti in aggiunta alle basi: margherita, rossa e stria

for the pizzas created by the customer only 3 ingredients are accepted in addition to the bases: margherita, red or stria

	Stria pasta di pizza con odori misti e olio d'oliva pizza dough with smells	€ 2,5
	Marinara salsa di pomodoro e olio all'aglio tomato sauce and garlic oil	€ 4
	Margherita salsa di pomodoro, mozzarella tomato sauce, mozzarella cheese	€ 4,5
	Stria con crudo pasta di pizza e crudo pizza dough and raw ham	€ 5
	Cipolla salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla tomato sauce, mozzarella cheese, onion	€ 5
	Wurstel salsa di pomodoro, mozzarella e wurstel tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel	€ 5,5
	Funghi freschi oppure trifolati salsa di pomodoro, mozzarella e funghi freschi tomato sauce, mozzarella cheese and raw mushrooms	€ 6

***É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**
*It is possible that some raw materials can be frozen

	Napoli	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and origan	
	Patatine fritte	€ 5,8
	salsa di pomodoro, mozzarella e patatine fritte tomato sauce, mozzarella cheese and fries	
	Profumosa	€ 5,8
	salsa di pomodoro, salame piccante e olio all'aglio tomato sauce, spicy salami	
	Prosciutto cotto	€ 6
	salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham	
	Tonno	€ 6
	salsa di pomodoro, mozzarella e tonno sott'olio tomato sauce, mozzarella cheese and tuna in oil	
	Salame piccante	€ 6
	salsa di pomodoro, mozzarella e salame al peperoncino tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami	
	Salsiccia	€ 6
	salsa di pomodoro, mozzarella e salsiccia tomato sauce, mozzarella cheese and sausage	
	Pugliese	€ 6
	salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, onion and grated parmesan	
	Siciliana	€ 6,5
	salsa di pomodoro, olive nere, acciughe sott'olio tomato sauce, black olives, anchovies in oil	
	Texas	€ 7,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla e salamino piccante tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, onion and spicy salami	
	Bufala	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico tomato sauce, mozzarella cheese and basil	
	Parmigiana	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, grilled aubergines and grated parmesan	
	Prosciutto crudo	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo tomato sauce, mozzarella cheese and raw ham	
	Romana	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan	
	Delicatezza	€ 7
	Salsa di pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino and rocket salad	
	Funghi porcini	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella e funghi porcini tomato sauce, mozzarella cheese and porcini mushrooms	

	Speck	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella e speck tomato sauce, mozzarella cheese and speck	
	Al Radicchio	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, radicchio rosso tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, pancetta and red radish	
	Calzone Farcito	€ 7,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pr. cotto e ricotta tomato sauce, mozzarella cheese, raw mushrooms, baked ham and ricotta cheese	
	Campana	€ 7,5
	mozzarella, salsiccia e friarielli mozzarella cheese, sausage and friarielli	
	Ghiotta	€ 7,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni e olive nere tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, peppers and olives	
	Simona	€ 7,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante e cipolla tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, spicy salami and onion	
	Quattro stagioni	€ 7,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi e carciofini tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, baked ham, mushrooms and artichokes	
	Verdura alla griglia	€ 7,5
	salsa di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate di stagione tomato sauce, mozzarella cheese and seasonal grilled vegetables	
	Lorenzo	€ 7,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, olive nere, carciofi, cipolla, f. freschi e salame piccante tomato sauce, mozzarella cheese, black olives, artichokes, onion, mushrooms and spicy salami	
	Estiva	€ 7,8
	mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico mozzarella cheese, cand basil	
	Quattro formaggi	€ 7,8
	mozzarella, emmenthal, pecorino, fontina, grana e ricotta mozzarella cheese, emmenthal, pecorino cheese, fontina, grain and ricotta cheese	
	Rustica	€ 7,8
	mozzarella, pomodorini, rucola, grana a scaglie e olio tartufato mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket salad, flake grit and truffled oil	
	Spigolatrice	€ 7,8
	salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, funghi freschi e rucola tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, pancetta, raw mushrooms and rocket salad	
	Virgy	€ 8
	mozzarella, speck in forno e mascarpone mozzarella cheese, speck in oven and mascarpone	
	Jack	€ 8,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, zucchine, patate lesse e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, pancetta, zucchini, boiled potatoes and parmesan	
	Alpina	€ 8,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, tomino, olio tartufato e speck tomato sauce, mozzarella cheese, raw mushrooms, tomino, truffled oil and speck	



Crudaiola

€ 8,5

salsa di pomodoro, mozzarella, p.crudo, rucola e scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham



Italiana

€ 8,5

salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola e salsiccia
tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, gorgonzola and sausage



Maialona

€ 8,5

salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, salame piccante, pr. cotto, salsiccia e pancetta
tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, spicy salami, baked ham, sausage and pancetta



Stefano

€ 8,5

mozzarella, pancetta e mozzarella di bufala
mozzarella cheese, pancetta and buffalo mozzarella



Trentina

€ 8,5

salsa di pomodoro, mozzarella, f. freschi e trifolati, patate al forno e speck in forno
tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms



Montanara

€ 9

salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e bresaola
tomato sauce, mozzarella cheese, smoked scamorza and bresaola



Bresaola rucola e grana

€ 10

salsa di pomodoro, mozzarella e bresaola
tomato sauce, mozzarella cheese and bresaola



Frutti di mare

€ 14

salsa di pomodoro, pesce in base alla disponibilità del giorno, olio d'oliva e prezzemolo
tomato sauce, fish according to availability, oil and parsley

AGGIUNTE ALLE PIZZE TONDE

Added to pizza



Formaggio per tipo **da € 1 a € 1,5**
Cheese by type



Funghi porcini **€ 2,5**
Porcini mushrooms

Funghi freschi **€ 1,2**
Raw mushrooms



Patate fritte, al forno o lesse **da € 1 a € 1,5**
Potatoes



Tonno o acciughe **€ 1,5**
Tuna, anchovy



Mozzarella vaccina **€ 1**
Mozzarella of cow

Olive o capperi **€ 1,5**
Olives, capers

Bresaola **€ 4**

Prosciutto crudo **€ 2**
Raw ham



Speck **€ 3**



Bufala **€ 2,5**
Bufalo mozzarella



Frutti di mare, salmone o gamberi **€ 5**
Seafood, salmon or shrimp

Verdure per tipo **€ 1**
Vegetables



Salsiccia **€ 1,5**
Sausage

Verdure miste grigliate o bollite **€ 3**
Grilled or boiled vegetables

Pizza tirata **+ € 1**
Pizza pulled

Pizza con doppio impasto **+ € 3,5**
Pizza with double dough

Pizza baby - **€ 1,5**

Coperto € 2,5

Table service per person € 2,5

NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO

We don't do separated bill

Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona

Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

Bevande *(Drinks)*

SO₂ **Aperitivi alcolici e non da € 3 a € 5**
Alcoholic aperitifs and not

SO₂ **VINI SFUSI**
Bulk wine

Bianco frizzante o rosso fermo
Sparkling white or still red

Un litro € 8
Liter

Mezzo litro € 5
Half liter

Un quarto di litro € 3
A quarter

Calice di vino sfuso € 2
Glass of wine bulk

SO₂ **BIRRE**
Beers

Birra alla spina Bionda
Blonde draft beer

Un litro € 8
Liter

Mezzo litro € 5
Half liter

0,4cl Birra media € 4,5
Medium beer

0,2cl Birra piccola € 3
Small beer

Birra alla spina Rossa
Red draft beer

Un litro € 9
Liter

Mezzo litro € 5,5
Half liter

0,4cl Birra media € 4,5
Medium beer

0,2cl Birra piccola € 3,5
Small beer

Birra alla spina Weiss (cruda non filtrata)
Weiss draft beer (raw unfiltered)

Un litro € 10
Liter

0,5cl Birra media € 5
Medium beer

0,3cl Birra piccola € 4
Small beer

SO₂ **Birra senza glutine in bottiglia da 33cl € 4**
Gluten free beer

SO₂ **BIRRE IN BOTTIGLIA**
Bottled beers

Birra 33cl € 4
Beer

Birra 66cl € 5
Beer

BIBITE

1 litro di acqua naturale o gassata € 2,5
1 liter still or sparkling

Mezzo litro di acqua naturale o gassata € 1,5

Half liter still or sparkling

Coca-cola, in bottiglia di vetro da un litro € 6,5
Coca-cola, in a liter glass bottle

Bevande in lattina, coca-cola, sprite, fanta, chinotto € 3
Drink in cans

The, limone o pesca € 3
Tea with lemon or peach

Birra senza alcol 33cl € 4
alcohol free beer

SO₂ **DISTILLATI, AMARI, GRAPPE, RUM....**

Amari € 3
Bitter

Grappe € 4
Grappas

Grappe riserva € 5
Reserve grappas

Rum € 5
Rum

Rum riserva da € 6 a € 8
Reserve rum

Brandy o Scotch da € 4 a € 6,5
Brandy o Scotch

Correzioni classiche € 1
Classic corrections

Correzioni estere € 2
Foreign corrections

CAFFÈ

Caffè € 1,5

"Decaffeinato" € 1,5
Coffee - decaffeinated

Caffè d'orzo € 1,5
barley coffee

TISANERIE

Tisane, thè, camomilla € 1,5
Herbans Teas, thè, chamomile