



dal 1936

LE FELLONICHE

MENÙ



*La nostra cucina vuole racchiudere l'esperienza
centenaria in un Arcobaleno di sapori Tradizionali e
Ricerca innovativa*

*Sempre con le mani in Pasta
e la Ciccia sulla carbonella..*

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Sedano (Tagliatelle al ragù)

Senape (Carpaccio di manzo)

Glutine (Tutte le paste, piadina, crostini, verdure
grigliate, alcuni tipi di salumi)

Uova (Pasta fatta in casa, dolci)

Latte e Frutta guscio (Formaggi e dolci)

**Gentile cliente, se ha intolleranze o allergie alimentari,
chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande.
Saremo preparati per darle consigli nel miglior dei modi.**



PER INIZIARE

Rustico Romagnolo (salumi del territorio e formaggi)

€ 12

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi

€ 12

Carpaccio di manzo su misticanza

€ 12

Porchetta fatta in casa e verdure in giardiniera

€ 12

Tagliere di crostini

€ 8

Formaggi misti

€ 15

Tartare di manzo

€ 18

LA PASTA

Raviolo di spinaci asparagi e speck

€ 12

Cappelletti al profumo di limone

€ 12

Strozzapreti radicchio e salsiccia

€ 10

Tagliatelle al ragù di Romagna

€ 10

Tagliolino alla mediterranea

Guanciale, olive taggiasche, pomodorini e pesto al basilico

€ 12



LE CARNI ALLA BRACE

Salsiccia, costine, braciola, spiedini

€ 20

Salsiccia e costine a (cottura a bassa temperatura)

€ 9

Agnello scottadito alla brace

€ 16

Tagliata di Roast Beef argentina, sale di Cervia e rosmarino

€ 20

Fiorentina / costata frollatura minimo 30 giorni

€ 5 all'etto

LE VERDURE

Contorni misti

€ 6

Patate arrosto

€ 4

Pomodorini in graten

€ 5

Verdure alla griglia

€ 5

Insalata verde

€ 4

Insalata mista

€ 5



LE DOLCEZZE

Chantilly fragole e scaglie di cioccolato

Semifreddo al pistacchio

Semifreddo al croccantino

Budino Belga

Panna cotta

€ 6

Degustazione (2 pers.) € 12,00

Degustazione (4 pers.) € 20,00

Biscotteria e Crostate

€ 4

LE BEVANDE

Acqua naturale / gasata 75cl

€ 2

Coca / Fanta media

€ 3

Birra Castello 66 cl

€ 5

Long Drink

€ 6/ 10.00

Grappe e Amari

€ 4/ 5

Caffè

€ 1,5

Piadina e coperto

€ 2



LA CANTINA

IL ROSSO

Mazapegul Sangiovese Superiore La Grotta

€ 14

Prugneto Sangiovese Superiore Podere Dal Nespoli

€ 17

Zavalloni Sangiovese Superiore Cesena

€ 18

Le Viole Sangiovese Superiore Bartolini

€ 18

Aulente Rosso Rubicone San Patrignano

€ 17

Notturmo Sangiovese Drei Dona Predappio

€ 18

IL BIANCO

Lugana Castelnuovo

€ 18

Famoso La Grotta Cesena

€ 17

Passerina Silvestroni Marche

€ 16

Gewurtztraminer Alto Adige

€ 20

Albana Secco Zavalloni Cesena

€ 17

Nespolino Trebbiano e Chardonnay

€ 10

Vino della casa (Azienda agricola Cavatufo) 0,75ml

€ 8

LE BOLLICINE

Iridium Metodo Classico Vicobarone

€ 22

Prosecco Millesimato Torre Zecchei

€ 20

Ortugo vino frizzante Vicobarone Piacenza

€ 12

La Madre Terra vino spumante Brut F.Ili Bonelli

€ 17

Malvasia Dolce Vicobarone Piacenza

€ 10

Pignoletto La Mancina 0.375 lt

€ 6





dal 1936

LE FELLONICHE

SE VUOI ESSERE INFORMATO
SU EVENTI

CONTATTACI SU WHATSAPP

 **320 6938738**

SEGUICI SU:

 LE FELLONICHE RISTORANTE

 LEFELLONICHERISTORANTE

Info e prenotazioni 0547 665044

Via Felloniche 2900 - Longiano (FC)

