

ALVINELLI

VINI NATURALI E CUCINA

VIA ALBINELLI 13/A, BANCHI 47/48

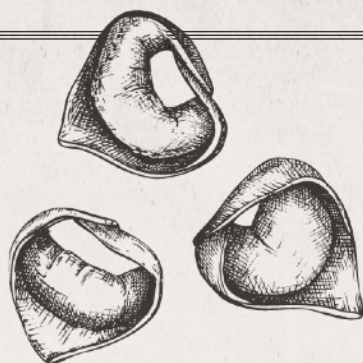
@ALVINELLI.MO

CROSTINI

DI PANE TOSTATO

BACCALÀ MANTECATO 11,0 €
CREAMED COD FISH

ALICI MARINATE, ROBIOLA E
POMODORI SECCHI 11,5 €
MARINATED ANCHOVIES, CREAMY GOAT
CHEESE AND DRIED TOMATOES



PASTA FRESCA ARTIGIANALE

TORTELLINI DI MODENA
IN CREMA DI
PARMIGIANO
REGGIANO 14,5 €
MODENESE TORTELLINI WITH PARMESAN
CHEESE CREAM

LASAGNA TRADIZIONALE
AL RAGÙ DI CARNE 13,5 €
TRADITIONAL MEAT SAUCE LASAGNA

LASAGNA AI FUNGHI
PORCINI 14,5 €
PORCINI MUSHROOM LASAGNA

ROSETTE AL PROSCIUTTO
COTTO 13,5 €
PASTA ROLLS WITH COOKED HAM AND
BÉCHAMEL

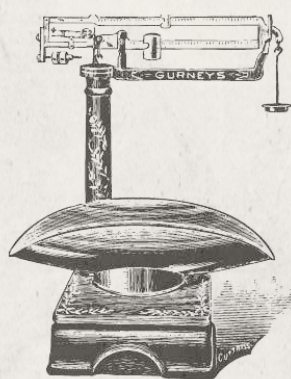


I NOSTRI PANINI

PORCHETTA, SALSA
VERDE E CIPOLLA ROSSA
12,0 €
PANINO WITH PORCHETTA, GREEN
SAUCE AND RED ONION

"PULLED PORK" VEGANO,
INSALATINA E MAYO VEG
12,0 €
VEGAN "PULLED PORK" SANDWICH
WITH SALAD AND VEGAN MAYO

RISOTTO ALLA ZUCCA
15,5 €
BUTTERNUT SQUASH RISOTTO



ANTIPASTI E STUZZICHI

CAPONATA "F. LLI BURGIO", SICILIA 9,0 €
SICILIAN CAPONATA (SOUP SWEET VEGETABLES)
VERDURE SOTTOLIO "CASA MARRAZZO" 9,0 €
PICKLED VEGETABLES IN OLIVE OIL
SARDE "EN SAOR" 13,5 €
SOUP-SWEET SARDINES WITH ONION, PINE NUTS, AND RAISINS
HUMMUS DI CECI ALLA MEDITERRANEA 9,0 €
CHICKPEA HUMMUS



TAGLIERI DI SALUMI

PICCOLO 14,5 €
SMALL COLD CUTS BOARD
GRANDE 23,0 €
BIG COLD CUTS BOARD



DI SALUMI E FORMAGGI

PICCOLO 16,0 €
SMALL MEAT AND CHEESE BOARD
GRANDE 25,0 €
BIG MEAT AND CHEESE BOARD

TAGLIERINO CON SOLO

MORTADELLA 8,0 €
CULATTA 11,0 €
SALAME 10,0 €

TAGLIERE DI FORMAGGI

12,0 €
CHEESE BOARD

SECONDI PIATTI

COSTINE DI MAIALE COTTE
A BASSA TEMPERATURA
19,5 €
LOW TEMPERATURE COOKED PORK RIBS

BRESAOLA, RUCOLA E
SCAGLIE DI PARMIGIANO
REGGIANO 12,5 €
AIR CURED BEEF WITH ROCKET AND
PARMESAN CHEESE

TOMINI CON SPECK 12,0 €
TOMINO CHEESE WITH SMOKED HAM

MOSCARDINI ALLA
LUCIANA 16,0 €
BABY OCTOPUS WITH TOMATO SAUCE,
OLIVES, CAPPERS AND WHITE BEANS

TARTARE DI FASSONA
PIEMONTESE 15,0 €
BEEF TARTARE FROM PIEMONTE

V I N O

NATURALE SFUSO

BIANCO
GRECHETTO, ALBANA
ROSSO
SANGIOVESE DI ROMAGNA
MARTA VALPIANI
(CASTROCARO TERME, EMILIA ROMAGNA)

IL "QUARTINO" 6,0 €
MEZZO LITRO 10,0 €
UN LITRO 18,0 €



IL PANE CHE SERVIAMO È
BIOLOGICO E PROVIENE DAL
FORNO "BARACCA" DI NONANTOLA



BIRRA ALLA SPINA



PICCOLA 3,5 €
MEDIA 5,0 €

PER ACCOMPAGNARE I TAGLIERI

TIGELLE MONTANARE 1,0 €
TYPICAL HOT MODENESE BREAD
FOCACCIA EVO, SALE E
ROSMARINO 6,5 €
FRESH FOCACCIA WITH OLIVE OIL AND ROSEMARY
GIARDINIERA 6,0 €
SOUP SWEET PICKLED VEGETABLES
PESTO DI LARDO E PARMIGIANO
REGGIANO 3,5 €
MODENESE LARD PESTO AND PARMESAN CHEESE

Non si effettuano conti separati in uno stesso tavolo

Pane biologico e coperto: 1,5 € per persona