



November 12th 2006

“CALZAGATTI” ARROSTITI COL LARDO DI **MORA ROMAGNOLA** E,  
TIGELLE CON GELATO DI PARMIGIANO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

PASSATELLI ASCIUTTI CON FONDUTA DI PARMIGIANO AL TARTUFO NERO (TUBER AESTIVUM) DEI COLLI  
BOLOGNESI

LASAGNE CLASSICHE AL FORNO, COL RAGÙ DI **BIANCA MODENESE**

MAIALINO BRADO DI RAZZA **MORA ROMAGNOLA** IN COTTURE DIFFERENZIATE,  
CON TORTINO DI CIPOLLOTTO

SORBETTO DI LAMBRUSCO

TORTA DI RISO

Sin da quando i nonni, Amerigo ed Agnese, aprirono la Trattoria, nel lontano 1934, il nostro locale è sempre stato punto di riferimento nella valle. La cucina era semplice, fatta di materie prime che venivano dal cortile, dal pollaio, dall'orto, dai campi e dai boschi vicini. Amerigo, intanto, continuava a vendere cibi e vini di sua produzione anche al di fuori delle mura della Trattoria. Ora siamo alla terza generazione. Nel corso degli anni la passione è aumentata; le soddisfazioni avute e la credibilità sempre maggiore accordataci da clienti, guide e stampa specializzata, ci hanno ampiamente ripagato di qualche sacrificio fatto. Nel 1998 è arrivata, inattesa e quindi immensamente più gradita, la stella Michelin. Nel corso degli anni, accanto ai piatti della tradizione, abbiamo sviluppato piatti più innovativi, quasi sempre semplici, talvolta composti da soli due o tre ingredienti, dove potrete cogliere quel sottile equilibrio, tra rusticità ed eleganza, che è l'anima stessa della campagna; punto di partenza e vera essenza delle nostre radici culturali e gastronomiche.

La tradizione lavorativa è segnata dalle attività di contadini, viticoltori, boscaioli, allevatori di cavalli e cercatori di funghi e tartufi. Con tutti abbiamo instaurato un rapporto di stima e reciproca collaborazione che ci ha portati, anno dopo anno, ad arrivare ad una piacevole e quasi completa dipendenza alle materie prime locali. Ci piace lavorare con loro; sono i fornitori della Trattoria e della Dispensa e li conosciamo da sempre. Base fondamentale della nostra proposta è la ricerca della massima qualità nella materia prima locale e l'utilizzo di essa nei piatti della trattoria e nei prodotti della dispensa. Ci piace lavorare il tartufo, ma amiamo anche le materie più “povere”, che ci danno pari soddisfazioni. Cerchiamo di rispettare i sapori ed il gusto originario e naturale delle materie prime, da riscoprire o reinventare, in nuove “vecchie ricette”.

Alberto Bettini

**SLOW FOOD PRESIDI**