



# Menù



Via Cairoli 16, - 48121 Ravenna



## La storia del cairolì

Al Cairolì è nato con un obiettivo ben preciso: offrire un'esperienza di gusto unica, garantita da materie prime selezionate con cura e provenienti esclusivamente dal nostro territorio. Da Al Cairolì sai esattamente cosa stai mangiando, che sia il pane, l'affettato o il dolce.

Il pane, la prima cosa che ti portiamo quando ti siedi al ristorante. Siamo partiti proprio da questo punto, la qualità delle farine, prodotte dal molino storico Bassini che da oltre 100 anni macina unicamente grani della nostra regione.

Il pane abbiamo quindi deciso di produrlo noi, così siamo sicuri di quello che portiamo a tavola.

La pasta fresca, baluardo della nostra cucina, viene preparata, stesa e lavorata ogni giorno con lo scopo di offrirti sempre il prodotto più fresco e genuino possibile.

Gli ingredienti sono tutti locali: utilizziamo la stessa farina del pane ottenuta da grani raccolti nella nostra regione, le uova provengono esclusivamente da allevamento a terra non intensivo di Faenza. Per i nostri Cappelletti abbiamo scelto soltanto il meglio: Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Sei un amante del prosciutto crudo, del salame o del culatello? Nel ristorante troverai soltanto le migliori selezioni. I salumi sono prodotti artigianalmente da un'azienda di Cesena che non utilizza conservanti (quali solfiti o nitriti) ma la lavorazione tradizionale a base di sale e pepe.

I formaggi vaccini provengono da un'azienda della provincia di Ravenna che li produce artigianalmente, siamo stati molto esigenti tant'è che ci abbiamo impiegato quasi sei mesi a trovare il giusto partner.

La carne per fare i ragù e gli arrostiti proviene da aziende della regione, così come la frutta e la verdura, che non manca mai in Emilia Romagna.

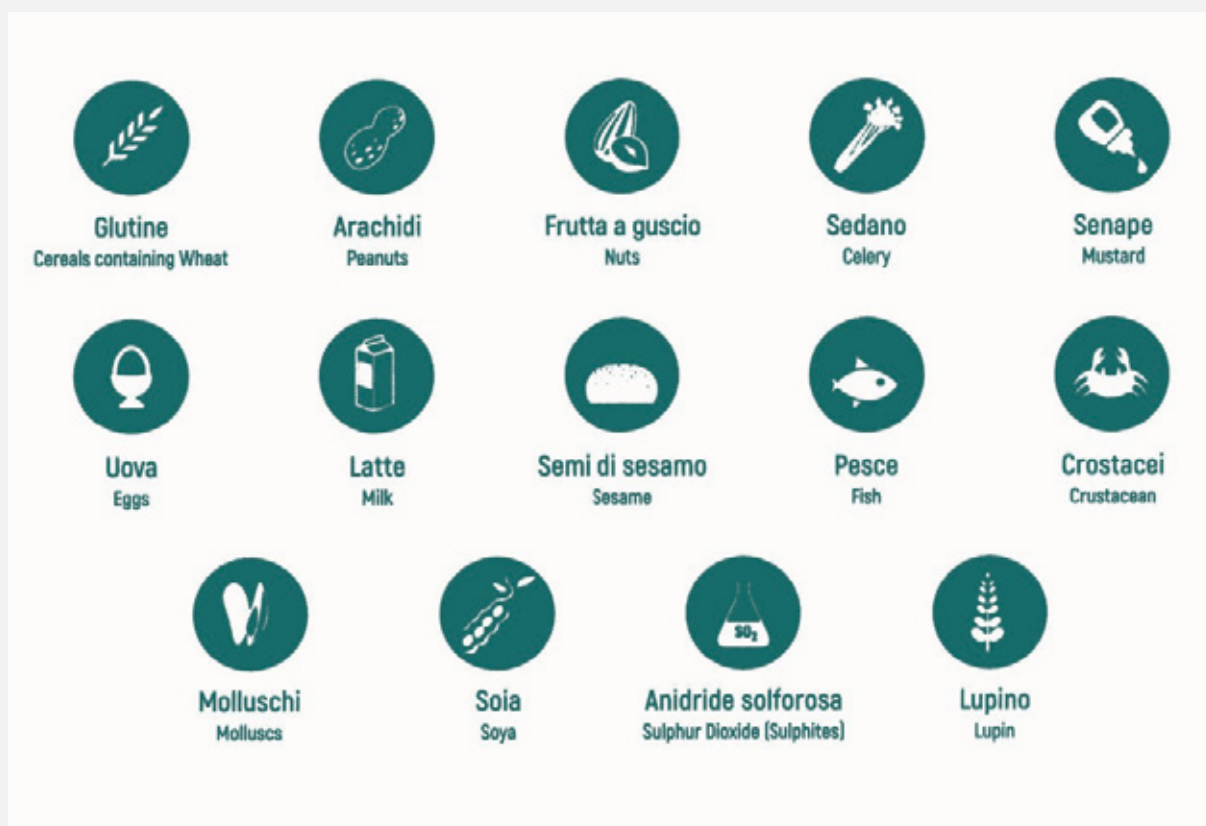


Via Cairolì 16, - 48121 Ravenna



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

## Simboli degli allergeni



Via Cairoli 16, - 48121 Ravenna



Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine

### **ANTIPASTI**

Cappelletto fritto con riduzione di Burson	<b>€ 8,00</b>
Flan di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi e confettura di pomodoro	<b>€10,00</b>
Crostoni con crema di Tartufo Culatello artigianale e ostie di Tartufo	<b>€12,00</b>
In abbinamento con il crostone si consiglia un "Hanky Panky"	<b>€ 3.50</b>
Uovo croccante su crema di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi, ostie di Tartufo	<b>€ 14,00</b>
Selezione di salumi	<b>€ 16,00</b>
Composizione di formaggi	<b>€ 12,00</b>

### **I NOSTRI PANI**

Piadina	<b>€ 2,00</b>
Piadina Rosmarino	<b>€ 2.50</b>
Cestino dei pani (piadina, tigelle, crescentine)	<b>€ 6,00</b>



## **I BRODI**

Cappelletti di grasso in brodo	<b>€ 14,00</b>
Cappelletti di magro in brodo	<b>€ 13,00</b>
Tortellini in brodo	<b>€ 16,00</b>
Passatelli in brodo	<b>€ 12,00</b>

## **LE PASTE**

Cappelletti di magro con ragù	<b>€ 13,00</b>
Tortellini con la crema di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi	<b>€ 16,00</b>
Lasagne al forno	<b>€ 15,00</b>
Strozzapreti con pomodorini, stracciatella e basilico	<b>€ 12,00</b>
Tagliatelle al ragù	<b>€ 12,00</b>
Cappellacci verdi all'erbette, saltati su crema di Pecorino e Burro aromatico	<b>€ 13,00</b>



## SECONDI

Polpette al sugo di pomodoro con piselli	€ 12,00
La petroniana (cotoletta alla Bolognese)	€ 16,00
Straccetti di scottona all'Aceto Balsamico, Rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi	€ 16,00
Polpette vegetariane con crema di Carote al profumo di Zenzero	€ 12,00
Entrecote al pepe nero con Aceto Balsamico e scaglie di parmigiano Reggiano dop 24 mesi	€ 22,00

## CONTORNI

Friggione	€ 6,00
Erbazzone	€ 6,00
Fricandò	€ 6,00
Erbette saltate	€ 6,00
Patate arrosto	€ 6,00
Misticanza (insalata mista-noci-semi di girasole-scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi)	€ 8,50
Insalata Al Cairoli (insalata mista-cetriolo-ravanello-olive Riviera rucola-Pecorino)	€ 10,00



## **DOLCI**

Zuppa inglese	<b>€ 7,00</b>
Tiramisù	<b>€ 7,00</b>
Gelato alla crema con aggiunta di Saba o Aceto balsamico	<b>€ 8,00</b>
Cappelletto fritto ripieno di Cioccolato di Nocciola su Crema inglese	<b>€ 7,00</b>
Nuvola di mascarpone con crumble di amaretti e arance candite	<b>€ 7,00</b>
Cappelletto in brodo di Lamponi	<b>€ 8,00</b>

Coperto	<b>€ 3,00</b>
---------	---------------

*Ogni persona che passa nella nostra vita,  
lascia sempre un po' di sé e prende un po' di noi...  
Grazie per aver incontrato il nostro cammino...*



Via Cairoli 16, - 48121 Ravenna

