



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.

I formaggi vaccini provengono da un'azienda della provincia di Ravenna che li produce artigianalmente, siamo stati molto esigenti tant'è che 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.

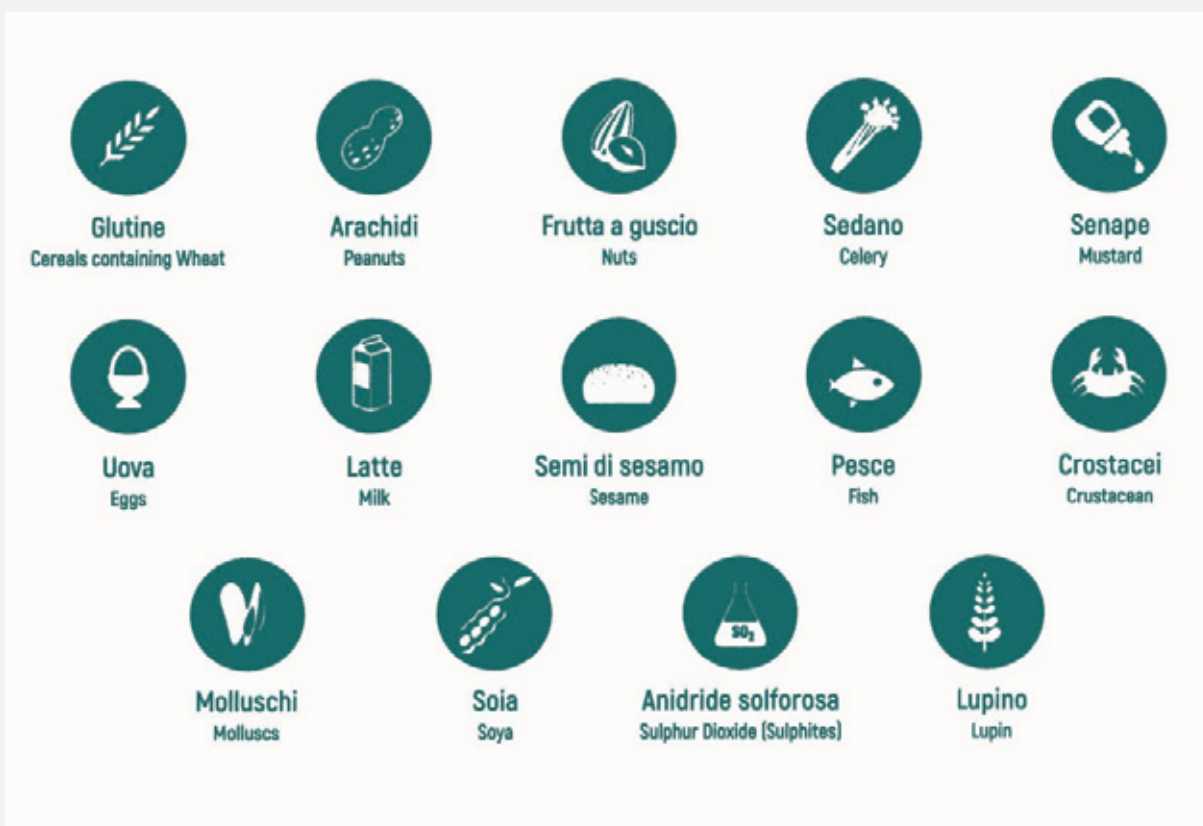


Via Cairolì 16, - 48121 Ravenna



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 ripieno di Parmigiano Reggiano 24 mesi e Tartufo	€ 10,00
Tarte tatin di Cipolla caramellata su crema di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi	€ 13,00
Crostini con crema di Tartufo Culatello e ostie di Tartufo (In abbinamento con i crostini si consiglia un cocktail "Hanky Panky")	€ 14,00 € 4,00
Uovo croccante su crema di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi, ostie di Tartufo	€ 14,00
Composizione di formaggi accompagnate dalle nostre confetture	€ 12,00

I NOSTRI PANI

Piadina	€ 2,00
Cestino dei pani (piadina, tigelle, crescentine)	€ 6,00



Via Cairoli 16, - 48121 Ravenna



I BRODI

Cappelletti di magro in brodo	€ 13,00
Tortellini in brodo	€ 16,00
Passatelli al Tartufo in brodo di sottobosco	€ 14,00

LE PASTE

Cappelletti di magro con ragù	€ 13,00
Tortellini con la crema di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi	€ 16,00
Lasagne al forno	€ 15,00
Cappelletti rossi ripieni di Prosciutto crudo su crema di Squacquerone e pesto di Rucola	€ 14,00
Tagliatelle al ragù	€ 12,00
Cappellacci verdi all'erbette, su zabaione al Tartufo e ostie di Tartufo	€ 14,00



SECONDI

Polpette di carne in salsa di mele al profumo di senape	€ 14,00
La petroniana (cotoletta alla Bolognese)	€ 20,00
Polpette vegetariane con crema di Carote al profumo di Zenzero	€ 14,00
Guancia di Maiale brasata al Sangiovese con morbido di Zucca	€ 20,00
Millefoglie di Bietola, Patate, Tartufo, con salsa ai funghi di stagione	€ 18,00

CONTORNI

Friggione	€ 6,00
Zucca al profumo di rosmarino	€ 6,00
Cavolo scottato in salsa agrodolce	€ 6,00
Erbette saltate	€ 6,00
Patate arrosto	€ 6,00



DOLCI

Zuppa inglese	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Cappelletto fritto ripieno di Cioccolato di Nocciola su Crema inglese	€ 7,00
Nuvola di mascarpone con crumble di amaretti e arance candite	€ 7,00
Lingotto di cioccolato bicolore al tartufo	€ 10,00
Crostata	€ 5,00
Biscotteria	€ 4,00
Il nostro cioccolatino "e Caplèt	€ 14,00

Coperto	€ 4,00
---------	--------

*Ogni persona che passa nella nostra vita,
lascia sempre un po' di sé e prende un po' di noi...*

George Luis Borges

Grazie per aver incontrato il nostro cammino...



Via Cairoli 16, - 48121 Ravenna

