

La nostra storia



“Villa San Donino”

Nel 2009 abbiamo deciso di cambiare vita,
di cambiare mestiere

Volevamo crescere i nostri figli in questa
antica dimora, costruita nel 600 ed
appartenuta in passato al bis nonno Giovanni
L' abbiamo acquistata, ristrutturata e
riportata a quello che già il bis nonno aveva
cominciato a fare nei primi del 900:

ospitare persone, in una sorta di B&B avveniristico
in cui convivevano nuclei diversi , storie diverse,
raccolte in grandi quotidiane tavolate .

A parer nostro, questa antica dimora non ha mai
perso questa atmosfera, questa capacità
di far sentire le persone “a casa propria”

Grazie per aver scelto Villa San Donino



BENVENUTO

I RICCIOLI DI SAN DONINO

te li offriamo noi



PUOI GUSTARLI CON

€ 5,00

SPRITZ CYNAR

ovviamente “contro il logorio della vita moderna”

SPRITZ APEROL

il più amato frai classici

PROSECCO DOC

Millesimato -Extra Dry- Villa Sala

SPRITZ ANALCOLICO

“stasera guido io”

I PRIMI DI PASTA FRESCA



PASSATELLI D'ESTATE

Passatelli asciutti col Guanciale, pomodorini e restrizione di aceto balsamico di Modena € 12

ORTICA

Cannelloni verdi ripieni di Ortica e ricotta, con crema di Parmigiano Reggiano e profumo di salvia € 12

SPAGHETTI AL POMODORO

Un omaggio all'Italia che riparte! Spaghetti di pasta fresca all'uovo conditi con sugo di pomodorin ciliegina, datterino rosso e giallo, al profumo intenso di basilico € 10

LA TAGLIATELLA AL RAGU'

Se non ci fosse, bisognerebbe inventarla € 10

PASSIONE EMILIANA

La Gramigna al torchio alla salsiccia con crema di parmigiano servita aparte € 10

I TURTLEN

In Brodo di Cappone o....
se proprio proprio.. alla panna € 13

I SECONDI DI CARNE



TUTTI I NOSTRI SECONDI SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE



LA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE ●●●

E' la nostra Petroniana, di Vitello, senza osso, con doppia panatura, Prosciutto di Parma e Parmigiano

Reggiano 24 mesi € 20

BOCCONCINO CRISPS ●

di Filetto di Manzo, leggermente panati e croccanti, su insalatina mista € 18

BABY BACK

Costine di Maiale nel taglio baby back - ovvero il più vicino alla lombata - tenere e saporite, leggermente speziate, accompagnate da salsa barbeque € 18

AGNELLO ●●●

Costine di Agnello succose grazie alla bassa temperatura e croccanti nella panatura con scaglie di mandorle € 20

LEGGEREZZA

In sous vide, piacevolmente agrumato, su verdure cotte a vapore e foglie di basilico, un bocconcino di fesa di tacchino gustoso quanto particolarmente leggero € 16

LE TAGLIATE DI FILETTO

OR OR

TAGLIATA EMILIA

su radicchio rosso con scaglie di Parmigiano 24 mesi € 22

TAGLIATA BALSAMICO

su rucola con crema di aceto balsamico € 22

TAGLIATA CLASSICA

al profumo di rosmarino € 22

I CONTORNI € 3

Verdure in pastella con Majonese casalinga ●●●

Patate al forno al rosmarinoi ❌

Verdure Grigliate ❌

Patate Fritte Chips

Insalata Mista ❌



BOLOGNA

Con mousse di mortadella, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e crema di aceto balsamico. Impasto con rapa rossa, olio evo e latte intero. Fritto nello strutto.



DIMONNDI

Dimonndi in bolognese significa parecchio, molto. La prima opinione su questa Crescentina al carbone vegetale, con Bresaola, crema di Crescenza, rucola e pomodorini, è stata: "L'è dimonndi particulèr ma l'è dimonndi bona"



E' QUI L'AMERICA

Impasto alla paprika con bacon, formaggio vaccino stagionato, senape e pomodorini



MALAFEMMINA

Impasto ai petali di fiori (malva, fiordaliso, calendole, rose, fragola,...) con brie, arrosto di tacchino, pomodorini gialli e germogli di bietola rossa



CHIC

Impasto ai semi di papavero con salsa di tartufo nero, petai di mozzarella di bufala e fili di peperoncino



GOLOSA

Un dessert, una Crescentina al cacao amaro farcita con crema di nocciola e crema al mascarpone, con scaglie di cioccolato fondente.

LE CRESCENTINE E TIGELLE

Una specialità collinare che abbiamo per primi, tanti anni fa, portato in pianura. Una mia personale passione, uno dei motivi che mi ha fatta innamorare della cucina Emiliana.

Servite con un piatto misto di affettati e formaggio (Crudo di Parma, Salame, Mortadella, Prosciutto Cotto e Salame Rosa Negrini)

il nostro pesto di lardo, pancetta tesa aglio e rosmarino, da unire alla generosa spolverata di parmigiano reggiano; squacquerone ,sott'olii, cipolline borrettane, confettura e crema di nocciole di nostra produzione. € 15

***disponibile alternativa vegetariana o vegana con qualsiasi tipologia di crescentina**

CRESCENTINE LIGHT

Di farina 100% integrale , senza lattosio , senza grassi animali , cotte in forno. Naturalmente vegan, squisitamente leggere. € 18

LE CRESCENTINE GLUTEN FREE

Per questa versione di crescentina, anche priva di lattosio, abbiamo scelto un gusto particolare, ricco e nutriente, grazie a una miscela di farine non esclusivamente deglutarate, ma anche naturalmente prive di glutine. Dopo un percorso di confronto con chi si nutre di alimenti senza glutine, abbiamo appreso l'importanza di offrire un prodotto meno industrializzato e non dozzinale. A voi il responso ! € 18


GLUTEN FREE



Siamo presenti nel circuito dell'alimentazione fuori casa SENZA GLUTINE di AIC

Segnala subito al cameriere la tua volontà di mangiare senza glutine.

Sarà nostra cura servirti rispettando ogni regola a tutela della tua salute. Non mangiare ciò che non ti viene direttamente servito.

Gli alimenti segnati in questo menù con il simbolo , sono disponibili ANCHE senza glutine. Quindi è fondamentale che lo specifichi al momento dell'ordine.

ALLERGENI

REGOLAMENTO n. 1169/2011/EU LEGENDA ALLERGENI



cereali contenenti glutine



senape



latte e prodotti a base di latte



semi di sesamo



uova e prodotti a base di uova



frutta a guscio

NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE , EVIDENZIAMO IN MENU' LA PRESENZA DI ALLERGENI. INVITIAMO I SIGNORI CLIENTI A INFORMARE COMUNQUE SEMPRE LA CUCINA DELLE PROPRIE ALLERGIE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE. SOLO QUESTO CI PERMETTERA' DI SERVIRVI SENZA METTERE A RISCHIO LA VOSTRA SALUTE. INOLTRE LA LEGGE INDICA 14 ALLERGENI OBBLIGATORI, MA ALTRI ALIMENTI CHE UTILIZZIAMO POTREBBERO ESSERE CAUSA DI ALLERGIA, COME AGLIO, CIOCCOLATA, ALCUNI FRUTTI....RACCOMANDIAMO QUINDI LA MASSIMA COLLABORAZIONE :-)