



ESTATE 2020

Antipasti

Selezione di salumi e formaggi con piadina:

- Prosciutto crudo PAT 24 mesi azienda Veroni di Correggio (RE)
 - Salame di cinghiale pepato PAT azienda Benserviti di Medolla (MO)
 - Squacquerone DOP dell'azienda Valsamoggia di Monteveglio (BO)
 - Formaggio Parmigiano reggiano DOP 24 mesi San Ruffino (PR)
 - Formaggio di fossa DOP dell'azienda Martarelli di Sogliano al Rubicone (FC)
 - Piadina romagnola IGP dell'azienda Santarcangelo di Riccione
-€ 15

Cheesecake salata alla caprese.....€ 8

Parmigiana di melanzane.....€ 10

Tagliatelle di seppia con rucola e verdure marine..... € 12

Insalatine di Cereali

Insalata di orzo, pomodorini, cipolla e melanzane.....€ 7

Insalata di farro, mela, rucola e noci.....€ 7

Insalata di riso, piselli, mais e carote.....€ 7

Primi piatti

Tagliatelle tirate a mano al ragù del laboratorio La Sfoglina di Ferrara.....€ 10

Tortelloni del laboratorio La Sfoglina di Ferrara ripieni di prosciutto crudo e mozzarella di bufala su pesto di rucola fresco pomodorini gialli semi secchi, dell'azienda Benserviti di Battipaglia (SA).....€ 13

Paccheri freddi del laboratorio Sarro di Campagna (SA) serviti con pesto di olive dell'azienda Orto Conserviera di Camerano (AN) basilico e burrata di bufala campana del caseificio Mail di Bellizzi (SA).....€ 12

Fusilli ai frutti di mare del laboratorio Sarro di Campagna (SA).....€ 14

Gnocchi del laboratorio La Sfoglina di Ferrara con mazzancole, burrata di bufala, pomodorini al forno e pesto al basilico fresco.....€ 13

Secondi piatti

Cotoletta rucola, pomodorini e limone.....€ 13

Tagliata di razza romagnola IGP dell'azienda Bovinitaly di Forlì (FC) con fiocchi di sale Maldon inglese, rosmarino e riduzione al Sangiovese.....€ 20

Hamburger di razza Chianina IGP dell'azienda Bovinitaly di Forlì (FC) con bacon, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, lattuga e cipolline all'aceto balsamico di Modena IGP....€ 19

Salmone in crosta di pistacchi su misticanza e mayonaise alla salsa di soia.....€ 14

Orata al forno con pomodorini, cipolla e patate.....€ 17



**LA NOSTRA PASTA?
FATTA A MANO
E AL MATTARELLO!**

Come vuole la migliore tradizione bolognese ed emiliana, la nostra pasta è rigorosamente fresca e tirata al mattarello dai nostri chef. La sua rugosità è ottimale per trattenere i sughi mentre la sua consistenza esalta ogni sapore, anche il più semplice.

disv.it/ristorantepapyla

Scarica il menu del ristorante Papylla sul tuo telefonino

Download the Papylla restaurant menu

