

PRIMI

| | |
|--|---|
| Gramigna alla salsiccia | 7 |
| Tagliatelle al ragù bolognese | 8 |
| Tortellini al ragù | 9 |
| Tortellini alla panna | 9 |
| Strozzapreti con prosciutto e porcini | 8 |
| Tortelloni di ricotta con burro e salvia | 8 |
| Lasagna | 9 |

SECONDI

| | |
|--|----|
| Cotoletta alla bolognese | 9 |
| Scaloppa ai funghi | 9 |
| Scaloppine al limone | 7 |
| Tagliata di pollo al limone | 8 |
| Tagliata di manzo con rucola e grana | 12 |
| Tagliata di filetto ai funghi porcini | 12 |
| Hamburger di manzo con patate al forno | 10 |
| Arrosto di vitello al forno | 10 |

CONTORNI

| | |
|-----------------------------------|---|
| Patate al forno | 3 |
| Spinaci al burro | 4 |
| Spinaci aglio, olio e peperoncino | 4 |
| Melanzane e zucchine alla griglia | 5 |

DESSERT

| | |
|-------------------------|---|
| Tiramisù dello chef | 3 |
| Mascarpone all'amaretto | 4 |

BAR

| | |
|--------------------|---|
| Bibita in lattina | 2 |
| Birre in bottiglia | 3 |

VINI

| | | | |
|-----------------|----|---------------------|----|
| ½ Lambrusco | 7 | ½ Falanghina | 7 |
| Sangiovese di | 9 | Pignoletto Frizz. | 9 |
| Rosso Bologna | 10 | Chardonnay | 10 |
| Sangiovese Sup. | 12 | Sauvignon | 12 |
| Chianti | 12 | Fiano D'Avellino | 12 |
| Merlot | 10 | Greco di Tufo | 15 |
| Cabernet | 10 | Prosecco di Valdob. | 16 |

LE PIZZE CON FORNO A LEGNA

| | |
|---|---|
| MARINARA (Pomodoro, aglio, origano) | 4 |
| MARGHERITA (Pomodoro e mozzarella) | 5 |
| NAPOLI (Pomodoro, mozzarella e alici) | 6 |
| CAPRICCIOSA (Pomodoro, mozzarella, carciofi, cotto e funghi) | 7 |
| QUATTRO STAGIONI (Pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, funghi, olive) | 8 |
| CALABRESE (Pomodoro, mozzarella, melanzane, salame picante) | 7 |
| TONNO E CIPOLLA (Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) | 7 |
| SALSICCIA E FRIARIELLI (Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarieli) | 7 |
| DIAVOLA (Pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive) | 7 |
| TIROLESE (Pomodoro, mozzarella, speck, rucola e grana) | 9 |
| VALTELLINA (Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana) | 9 |
| SARACENA (Mozzarella di bufala, grana, pomodorini e basilico) | 8 |
| AI FORMAGGI (Formaggi misti della regione) | 8 |
| VERDURE AI FERRI (Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate) | 8 |

RISTORANTE PIZZERIA "IL MORO"

**SE RESTI A CASA,
A CUCINARE
CI PENSIAMO NOI!**

CONSEGNAMO A BOLOGNA CITTA'
NEI SEGUENTI ORARI:

PRANZO: 12.00 - 15.00

CENA: 19.00 - 22.00

LA CONSEGNA E' GRATUITA' E VIENE
EFFETTUATA DAL PERSONALE INTERNO
IN TEMPI BREVISSIMI.

INFO E PRENOTAZIONI:

TELEFONO 051 26 71 05

WHATSAPP 051 26 71 05

Mail: info@ristoranteilmoro.com

Ristorante "Il Moro"
Via de' Falegnami 5/d - 40126 - Bologna
www.ristoranteilmoro.com