

ANTIPASTI

Antipasto casereccio 9,00 €
affettato misto, stracchino, grana a scaglie
con pinzini ferraresi

Falafel 6,50 €
polpettine di ceci
con salsa di yogurt a parte

Polpette di melanzane 6,50 €
con pomodoro piccante

il Tris del 381 9,00 €
falafel, olive all'ascolana e
polpette di melanzana

Fantasia di crostini 7,00 €
con funghi misti, verdure al forno e formaggio,
stracchino e rucola, radicchio e speck

...il pane lo facciamo noi!
100% homemade!

PRIMI PIATTI

Cappellacci di zucca 8,50 €
al ragù / burro e salvia
arancia e Grand Marnier

Cappelletti "a modo mio" 8,50 €
prosciutto crudo, funghi misti, panna

Spaghetti alla chitarra 7,50 €
cacio e pepe

Strigoloni all'orientale 8,50 €
pollo, curry, pomodori ciliegini,
mandorle tostate

Tagliatelle artigianali al ragù 8,50 €

Garganelli con pesto di rucola
e burrata 8,50 €

Il coperto (1,00 € a pranzo, 1,50 € a cena)
include il nostro pane artigianale
e acqua di rete in caraffa

SECONDI PIATTI

Involentino croccante 8,50 €
con verdure e provola affumicata
con contorno di misticanza

Tomino alla piastra 8,50 €
con verdure grigliate

Cotoletta alla bolognese 10,00 €
fontina e prosciutto crudo
a richiesta milanese

Salamina da sugo ferrarese 12,00 €
con purè

Tagliata con rucola, grana 15,00 €
e aceto balsamico

Grigliata mista 15,00 €

Grigliata mon amour:
la passione della
nostra cuoca Aurica!

Prodotto dall'azienda
BIA di Argenta, leader e
sponsor ufficiale del Couscous Fest

COUS COUS BIO

vegetariano 10,00 €
con pollo 12,00 €
con polpettine e verdure 13,00 €

Jacket Potato Classica 7,00 €
patata al cartoccio farcita con
provola affumicata e bacon croccante

Jacket Potato Montanara 7,00 €
patata al cartoccio farcita con
funghi misti, fondutina di grana
e pecorino

Jacket Potato Trevigiana 7,00 €
patata al cartoccio farcita con
radicchio e taleggio

CONTORNI

Insalata verde o mista 3,50 €

Patate al forno 4,00 €

Verdure al forno 4,00 €

Verdure grigliate 4,00 €

insalatone

Caesar salad 8,50 €
misticanza di insalata, petto di pollo, grana
pomodoro, salsa di yogurt a parte

Insalata contadina 8,50 €
misticanza di insalata, pere,
crudo all'aceto balsamico, noci, ricotta

Insalata trentina 8,50 €
insalata, mele, noci, grana a scaglie, speck

riservato esclusivamente ai bambini

menu' baby

Pasta corta 4,00 €
ragù/ pomodoro / in bianco

Cotoletta baby 5,50 €
con patatine fritte

Menù completo 8,00 €
con un primo a scelta
e un secondo
coperto incluso

MENU' DEGUSTAZIONE

primo
Cappellacci di zucca
al ragù o burro e salvia

secondo
Salamina da sugo
con purè

dolce
Tenerina ferrarese

€ 22,00
include
calice di San Giosè, acqua, pane
artigianale, caffè

DESSERT

I nostri biscotti
4 pezzi 1,50 €
12 pezzi 4,00 €

La nostra Tenerina 4,00 €
La nostra Cheesecake 4,00 €
Salame di cioccolato artigianale 4,00 €
a richiesta porzione small 2,50 €

proposte vegane

Fantasia di crostini veg 7,00 €
con funghi misti, radicchio saltato,
rucola e pomodorini, crema di carciofi

Insalatona Veg 7,50 €
insalata, radicchio, valeriana, mele, noci

Strigoloni all'orientale veg 7,00 €
verdure al forno, curry, mandorle tostate

per la lista completa degli allergeni contenuti in alcuni piatti, si prega di consultare l'apposito elenco esposto al bancone

birre

Birra Moretti 0,33	2,50 €
Birra Moretti 0,66	4,00 €
Ichnusa 0,33 non filtrata	3,50 €
Hoegaarden 0,33 bianca non filtrata grad. 4,9%	3,50 €
La Bionda Artigianale BIO 0,33 birra chiara da agricoltura biologica acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito grad: 4,5% vol.	3,50 €
La Rossa Artigianale BIO 0,33 birra rossa da agricoltura biologica acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito grad. 5,5%	3,50 €
Birra scura porter "Dolden dark" 0,33 acqua, malto d'orzo, malto di farro dicocco, luppolo, lievito grad: 6,9%	3,50 €

altre bevande

Acqua frizzante/naturale 500 ml	1,00 €
Acqua frizzante/naturale in bottiglia 750 ml	2,00 €
Succhi BIO vari gusti	3,00 €
Ginger /Chinotto / Limonata Aranciata / Cola BIO 330ml	3,00 €
Acqua tonica	2,50 €
Crodino/San Bitter	2,50 €
Campari Soda	2,50 €
Spritz	3,50 €

Il 381 è un locale speciale, non un semplice bar ristorante, ma un luogo solidale e sociale dove la storia delle persone lascia una traccia indelebile. 381 è il numero della legge che regola le cooperative sociali e prevede l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

www.381storiadagustare.it

 Ristorante 381 storie da gustare

381 Storie da Gustare

menù

CIAO
HOLA
HELLO
KALIMERA
SHALOM
BONJOUR
KONNICHIIWA
HALLO
OLA

bollicine

	calice	bottiglia
Pignoletto Doppio Bianco Tre Monti	3,50€	15,00 €
Prosecco DOC Belstar Biasol Valdobbiadene	3,50€	15,00 €
Lambrusco Ciocapiat IGT Malavasi	3,50€	15,00 €
Ferrari Perlè Trento DOC		35,00€
Marchesi Antinori Brut Franciacorta Cuvee Royale		35,00€

bianchi

Albana di Romagna DOC Tre Monti	3,50€	15,00 €
Traminer aromatico IGT Alturis	3,50€	15,00 €
Ribolla Gialla Alturis	3,50€	15,00 €
Chardonnay Puglia Tormaresca	3,50€	15,00 €
Falanghina del Sannio DOC Mastroberardino	3,50€	15,00 €
Lugana Camilla DOC Malavasi	3,50€	15,00 €

rossi

Sangiovese Superiore di Romagna Alturis	3,50€	15,00 €
Cabernet Sauvignon IGT Alturis	3,50€	15,00 €
Refosco del Peduncolo rosso IGT Alturis	3,50€	15,00 €
Pinot Nero IGP Alturis	3,50€	15,00 €
Neprica Puglia IGT Tormaresca	3,50€	15,00 €