

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

Cappelletti in brodo di pollo 8,00 €

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

Tagliatelle artigianali al ragù 8,50 €

Risotto con radicchio 8,50 €
e vino rosso (min. 2 persone)

Pasta e fagioli 7,00 €
con maltagliati artigianali

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 €
su letto di funghi trifolati

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 teleggio

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 Giovese, 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	3,50 €
0,33 bianca non filtrata grad. 4,9%	

La Bionda Artigianale BIO	3,50 €
0,33 birra chiara da agricoltura biologica acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito grad: 4,5% vol.	

La Rossa Artigianale BIO	3,50 €
0,33 birra rossa da agricoltura biologica acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito grad. 5,5%	

Birra scura porter "Dolden dark"	3,50 €
0,33 acqua, malto d'orzo, malto di farro dicocco, luppolo, lievito grad: 6,9%	

ALTRE BEVANDE

Acqua frizzante/naturale	1,00 €
500 ml	

Acqua frizzante/naturale	2,00 €
in bottiglia 750 ml	

Succhi BIO	3,00 €
vari gusti	

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 €
--------	--------

381
STORIE
GUSTARE
da

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
KONNICHIWA
HALLO
OLA

BOLLICINE

Pignoletto Doppio Bianco Tre Monti	calice 3,50€	bottiglia 15,00 €
---------------------------------------	--------------	-------------------

Prosecco DOC Belstar Biasol Valdobbiadene	3,50€	15,00 €
--	-------	---------

Lambrusco Ciocapiat IGT Malvasi	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 Malvasi	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 €
----------------------------------	-------	---------