

RUGGINE

caffè & cucina

VIA ENRICO FERMI 6/2
47122 - FORLÌ
ROMAGNA

 **0543 091471**

@ info@rugginecaffecucina.it

 @RuggineFurle

 ruggineforli

 380 2674969



**OFFICIAL
PARTNER**

Basini
1963

LUNEDÌ - VENERDÌ

COLAZIONI E CAFFÈ DALLE 6.00 ALLE 15.00

CUCINA APERTA DALLE 12.00 ALLE 14.30



I VINI

LE BOLLICINE

PROSECCIO DOC "DE BERNARD" - 5 / 18 €

FRANCIACORTA "Brut" - COLOMBO - 7 / 33 €

M. CLASSICO ROSE' "PRELUDYO" C. MONTESASSO - 7 / 32 €

FRANCIACORTA "ND" - SAN CRISTOFORO - 8 / 38 €

I BIANCHI

CHARDONNAY "TORNESE" DREI DONA' - 6 / 25 €

VERMENTINO "I SORSO" BARGELLA - 6 / 26 €

RIBOLLA GIALLA - COLLIO - 5 / 21 €

CHENIN BLANC "CAPE DREAMS" - 6 / 25 €

I NERI

SANG. SUP "CAMPO DI MEZZO" - TRE MONTI - 5 / 18 €


ROSSO "LUDVIK" KANTE - 6 / 28 €

PINOT NERO - PODERI DAL NESPOLI - 6 / 28 €

ROSSORAVENNA "MARZIENO" 2013 - ZERBINA - 7 / 32 €

MENU' DELLA SETTIMANA

ANTIPASTI

Millefoglie di zucchine
e scamorza - 11 € - (7) 

Carne salada trentina
con porcini e grana - 13 € - (7)

Puntarelle marinate, crostini
e alici del Cantabrico - 13 € - (1.4) 


Capasanta scottata e cicoria
su crema di aglio nero - 15 € (14) 

I PRIMI

Cappelletti artigianali* di "Bottega"
al ragù o in brodo - 13 € - (1.3.7.9)

Tagliolini con tonno fresco marinato
julienne di verdure e nocciole - 13 € - (1.3.4..9)

Risotto zucca e caprino - 12 € (7.9) 

Zuppetta di verdure e legumi - 11 € - (9) 


I SECONDI

Tagliata di Manzo "Black Angus" e patate - 19 € 

Piatto vegetariano - 12 € 
(1. 3. 7. 8. 9. 10. 12)

Galletto BIO al forno
con patate novelle - 16 € (1,7)

Baccalà croccante su
crema di topinambur - 17 € - (1.4) 

Trancio di pesce spada
alla puttanesca - 18 € (4) 



RUGGINE

caffè & cucina

I PIATTI VELOCI

Insalata mista, tonno, mozzarella e uovo sodo - 10 € (3,4,7) 

Insalata pollo e speck - 10 € (1) 

Riso pilaf, gamberi saltati,
guacamole, edamame  
pomodorini e pepe rosa - 14 € (4)

I CONTORNI

Broccoli al vapore - 5 €


Patate al forno - 5 €

Fagiolini saltati - 5 €

DOLCI

(fatti in casa)

Macedonia di frutta - 5 €

Ananas marinato allo Zenzero -5 € 

Dolci della casa del giorno - 7 €

Crema al caffè - 4 € (7)

(Per gli allergeni dei dolci del giorno, chiedere al personale di sala)

Fra (parentesi) sono indicati gli allergeni riportati separatamente. Segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e allergie specifiche

*Pasta fresca fatta da noi abbattuta a -20°C a norma dei Reg CE 852-853/2004

** il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato all'origine

 Piatto vegetariano

 Piatto ad alto contenuto di fibre

 Piatto a basso contenuto calorico

INFORMAZIONI ALLA GENTILE CLIENTELA SULLA PRESENZA DI ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PIATTI PREPARATI E SERVITI IN QUESTO LOCALE, COSÌ COME IN ALCUNE BEVANDE SOMMINISTRATE, POSSONO ESSERCI INGREDIENTI E COADIUVANTI, ANCHE IN TRACCE, CONSIDERATI ALLERGENI IN OTTEMPERANZA AL REG UE 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine;*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- 3. Uova e prodotti a base di uova;*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce;*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- 6. Soia e prodotti a base di soia;*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);*
- 8. Frutta a guscio;*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano;*
- 10. Senape e prodotti a base di senape;*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
- 12. Anidride solforosa e solfiti;*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini;*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;*

SI INVITA PERTANTO LA GENTILE CLIENTELA A SEGNALARE PREVENTIVAMENTE AL PERSONALE DI SALA E/O AL PERSONALE DI CUCINA EVENTUALI ALLERGIE O ANCHE SEMPLICI INTOLLERANZE ALIMENTARI AL FINE DI EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI.

IN QUESTO LOCALE IL MENÙ VARIA QUOTIDIANAMENTE A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ E DELLA REPERIBILITÀ DI PRODOTTO FRESCO SUL MERCATO. TALUNI PRODOTTI NON PROVENIENTI DAI MERCATI LOCALI USATI COME BASI POSSONO TUTTAVIA ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE.

LA PASTA FRESCA UTILIZZATA IN CUCINA, COSÌ COME IL PESCE EVENTUALMENTE SERVITO CRUDO O SCOTTATO SUBISCONO RIGOROSAMENTE UN TRATTAMENTO IN ABBATTITORE PER ALMENO 24 ORE A -20°C COME DISCIPLINATO DAL REG CE 853/2004 E DALLE SUCCESSIVE CIRCOLARI DEL MINISTERO DELLA SALUTE.