



LA TRAMONTERIA



PIZZE, CUCINA E TRAMONTI

Menù



latramonteria

Antipasti

Tagliere di affettati e formaggi toscano-romagnoli con crostini misti	€ 17,00
Crostini misti	€ 11,00
Gnocco fritto con culatello di Zibello	€ 12,00
Radicchio con bruciatini ed aceto balsamico	€ 10,00

Primi Piatti

...tutti rigorosamente fatti in casa!

Cappellacci ripieni di radicchio rosso con crema di mascarpone e pinoli tostati	€ 14,00
Ravioli di ricotta e spinaci con guanciale e scalogno	€ 12,00
Cappelletti romagnoli in brodo dell'Azdora	€ 12,00
Tagliatelle al ragù	€ 11,00
Strozzapreti con spinaci e salsiccia	€ 11,00
Strozzapreti alla longianese (squacquerone, rucola e funghi)	€ 11,00
Tagliolini al ragù di coniglio a punta di coltello	€ 12,00

Secondi Piatti

Tagliata con sale di Cervia e rosmarino	€ 20,00
Tagliata con rucola e grana	€ 22,00
Grigliata mista (salsiccia, pancetta, costine e castrato)	€ 16,00
Pollo in tegame con patate	€ 15,00
Coniglio al forno con julienne di peperoni e olive taggiasche	€ 16,00
Tomino su pane bruschettato con verdure di stagione alla griglia	€ 12,00
"L'Americano" con patatine fritte	€ 12,00
Hamburger di Fassona piemontese da 200 gr. con bacon croccante, pomodoro, lattuga	
"L'Americano a Sogliano" con patatine fritte	€ 12,00
Hamburger di Fassona piemontese da 200 gr. con bacon croccante e scaglie di formaggio di fossa, pomodoro, lattuga	
"Il Crispy Americano" con patatine fritte	€ 13,00
Cotoletta di pollo con bacon croccante, pomodoro, lattuga e salsa Caesar	
"L'Americano Esagerato" con patatine fritte	€ 17,00
Doppio hamburger di Fassona piemontese da 200 gr. con doppio bacon croccante, pomodoro, lattuga e formaggio	
Fritto misto di pesce (gamberi, calamari e verdure croccanti)	€ 18,00

Contorni

Verdure alla griglia	€ 5,00
Patate fritte o al forno	€ 5,00
Contorno misto (verdure alla griglia e patate al forno)	€ 6,00
Erbette di campo saltate	€ 5,00
Insalata fresca	€ 5,00

Dessert

Semifreddo al passion fruit	€ 5,00
Semifreddo al limone con salsa alla menta	€ 5,00
Mascarpone	€ 5,00
Zuppa inglese	€ 5,00
Salame di cioccolato	€ 5,00
Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente (10 min.)	€ 5,00
Sorbetto al limone o caffè	€ 4,00
Ciambella fatta in casa con calice di vino dolce	€ 5,00

i Nostri Menù Degustazione

i menù non sono divisibili

Menù del Longianese

minimo 2 persone

Crostini misti
Strozzapreti alla Longianese
Grigliata mista
Verdure alla griglia e patate al forno
Acqua, vino della casa 0,25 lt.,
caffè, coperto

€ 30,00 a persona

Menù Tramonterìa

minimo 2 persone

Tagliere di affettati e formaggi
tosco-romagnoli con crostini
Cappellacci ripieni di radicchio rosso
con mascarpone e pinoli
Tagliatelle al ragù
Grigliata mista
Verdure alla griglia e patate al forno
Sorbetto al limone o al caffè
Acqua, vino della casa 0,25 lt.,
caffè, coperto

€ 35,00 a persona

Pizze Classiche

Scegli il tuo impasto: classico, kamut, semi-integrale o senza glutine

Marinara (Pom., Aglio, Origano)	€ 5,00
Margherita (Pom., Mozz.)	€ 6,00
Cosacca (Pom., Aglio, Origano, Grana)	€ 6,00
Napoli (Pom., Mozz., Acciughe, Origano)	€ 7,00
Romana (Pom., Mozz., Acciughe, Capperi, Origano)	€ 7,50
4 Formaggi (Mozz., Scamorza, Pecorino, Gorgonzola)	€ 9,00
4 Stagioni (Pom., Mozz., Cotto, Funghi, Carciofini, Olive)	€ 9,00
Capricciosa (Pom. Mozz. Cotto, Funghi, Carciofini)	€ 9,00
Cotto e Funghi (Pom., Mozz., Cotto, Funghi)	€ 8,00
Diavola (Pom., Mozz., Salame Piccante)	€ 8,00
Memorie dal sottobosco (Pom., Mozz., Misto Funghi)	€ 8,00
Porcini e Salsiccia (Pom., Mozz. Funghi Porcini, Salsiccia)	€ 9,50
Tonno e Cipolla (Pom. Mozz., Tonno, Cipolla)	€ 9,00
Vegetariana (Pom., Mozz., Verdure di Stagione)	€ 9,00
Würstel e Patatine (Pom., Mozz., Würstel, Patatine)	€ 8,00
Radicchio e Taleggio (Pom., Mozz., Radicchio e Taleggio)	€ 9,00
Calzone (Pom. Mozz. Cotto, Funghi trifolati)	€ 9,50
Calzone Fritto (Pom. Mozz. Salame Piccante, Funghi trifolati)	€ 10,00

Variazioni e impasti speciali da € 1,00 a € 2,00 - porcini freschi € 3,00 €/ pizza stesa € 2,50

la Pinsa

"croccante fuori, soffice dentro, leggera sempre"

Lucilla (Mozz., Stracciatella, Mortadella, Pesto di Pistacchi)	€ 13,00
Cleopatra (Fior di latte, Ricotta, Pomodori Secchi, Bresaola, Rucola)	€ 13,00
Poppea (Mozz., Prosciutto Crudo, Stracciatella, Pendolini, Rucola)	€ 13,00
Agrippina (Mozz., Salsiccia, Formaggio di Fossa, Scaglie di tartufo)	€ 14,00
Giulio Cesare (Pom., Mozz., Scamorza, Pendolini, Burrata)	€ 12,00
Marco Aurelio (Pom., Mozz., Fiori di Zucca, Burrata, Alici del Cantabrico)	€ 13,00
Nerone (Pom., Mozz., Salsiccia, Radicchio, Taleggio, Formaggio di Fossa)	€ 12,00
Tiberio (Pom., Mozz., Pancetta, Uovo)	€ 13,00

Per qualsiasi informazione riguardante la presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al nostro staff. Ci teniamo alla freschezza dei nostri ingredienti e cerchiamo di fare del nostro meglio per garantirli ma, nell'impossibilità di reperirli, potrebbero essere impiegati quelli congelati.

Pizze Speciali

Scegli il tuo impasto: classico, kamut, semi-integrale o senza glutine

Rotolando verso sud (Pom., Bufala, Basilico, Pomodorini)	€ 9,50
Ed è subito sera (Pom., Scamorza, Verdure, Porcini, Olive)	€ 10,00
Nuvole bianche (Mozz., Gorgonzola, Salsiccia, Funghi Porcini)	€ 10,00
Serena (Pom., Mozz., Melanzane, Funghi Freschi, Salsiccia)	€ 9,50
Tuberosa (Mozz., Aroma al tartufo, Misto Funghi, Salsiccia)	€ 9,50
Montilgallo (Pom., Mozz., Salsiccia, Porcini, Salame Picc., Pancetta, Olive)	€ 10,00
Vecchio dell'alpe (Pom., Mozz., Scamorza, Speck, Radicchio)	€ 10,00
Maliziosa (Mozz., Pendolini, Bresaola, Rucola, Grana)	€ 10,00
Nonna Rosina (Pom., Mozz., Melanzane, Cotto, Grana)	€ 9,50
La mia estate (Pom., Mozz., Verdurine fresche in uscita, Grana)	€ 10,00
Aromatica (Pom., Bufala, Pomodorini, Origano, Crudo)	€ 11,00
Panoramica (Pom., Mozz. Funghi Porcini, Speck, Grana)	€ 11,00
Sfiziosa (Pom., Mozz., Porcini, Salsiccia, Gorgonzola, Rucola)	€ 10,00
Vecchia Romagna (Pom., Bufala, Pancetta, Pendolini, Rucola, Grana)	€ 11,00
Longianese (Mozz., Squacquerone, Rucola e Funghi)	€ 11,00
Vacanze Romane (Scamorza, Patate arrosto, Porchetta)	€ 10,00
Sul mare al tramonto (Pom., Mozz., Tonno, Pendolini, Cipolla di Tropea, Carciofini, Olive)	€ 11,00
La Tartufona (Mozz., Crema di Tartufo, Funghi Fr., Crudo, Grana, Origano, Olive nere)	€ 10,00
Margherita di Savoia (imp. Napoletano - Pom. Bufala, Basilico)	€ 11,00
Totò (impasto Napoletano - Bufala, Salsiccia, Friarielli)	€ 11,00
Pulcinella (impasto Napoletano - Bufala, Salame Dolce, Ricotta)	€ 11,00
Madama Doré (imp. Napoletano - Fiordilatte molisana, Fiori di zucca, Alici Cantabrico, Datterini Rossi)	€ 13,00
Bela Burdela (Pom., Mozz., Crudo, Burrata, Basilico)	€ 12,00
Il vecchio e il mare (Pom., Mozz., Acciughe, Burrata)	€ 12,00
Gente di mare (Base marinara, Olive, Porcini, Pomodorini e Gamberetti)	€ 12,00
Parmigiana (Pom., Mozz., Melanzane, Bufala in uscita, Grana a Scaglie)	€ 10,00
Reginella (imp. Napoletano, Pom., Mozz., con cornicione ripieno di Ricotta e Salame Napoli)	€ 12,00
La Ciociara (Mozz. Pecorino e pepe)	€ 11,00
Tronchetto (Pom., Mozz., Taleggio in uscita, Crudo, Pomodorini, Rucola, Basilico)	€ 13,00
Il GGG (Maxi pizza a spicchi con 4 diversi gusti)	€ 20,00

Bevande

Acqua naturale/frizzante 0,75 l.	€ 2,50
Caffè / decaffeinato / Orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Bibite in lattina (coca cola, coca zero, fanta, sprite, the)	€ 3,50
Birra Bottiglia grande	€ 5,50
Vino della casa 0,25 l. € 3,00 / 0,4 l. € 4,50 / 0,75 l. € 8,00	
Pepsi alla spina Piccola € 3,50 / Media € 4,50 / 1 l. € 8,00	
Birra alla spina Piccola € 3,50 / Media € 4,50 / 1 l. € 9,00	
Weiss alla spina Piccola € 4,00 / Media € 5,50 / 1 l. € 12,00	
Amari /Grappe / Distillati speciali	€ 4,00 / 9,00

Birre Artigianali

Metra IPA al Farro - Birrificio La Petrognola (Lu) - 6,2% 33 cl. € 6,00

Birra molto aromatica; profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente, ma subito appare bilanciato dalle note dolci del malto.

Montefiore - Bianca al Farro - Birrificio La Petrognola (Lu) - 5% 33 cl. € 6,00

Ispirata allo stile belga « Bier Blanche », è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

SassoRosso - Birrificio La Petrognola (Lu) 33 cl. € 6,00

Ambrata al Farro - 5,5%

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amaro del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

Sandy - Rossa al Farro - Birrificio La Petrognola (Lu) - 7% 33 cl. € 6,50

Prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono dosati in un mix elaborato ed equilibrato. Inoltre il «gruit» di spezie in aggiunta conferisce alla Sandy il caratteristico gusto di caramello con sfumature speziate.

Birra del Poeta Bionda - Birrificio La Petrognola (Lu) - 5,3% 33 cl. € 6,00

È una birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

Birra del Poeta Bianca - Birrificio La Petrognola (Lu) - 5% 33 cl. € 6,00

È una birra chiara e leggera prodotta con malto Pilsner, Carapils e frumento maltato. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

Birra del Poeta Ambrata - Birrificio La Petrognola (Lu) - 5,5% 33 cl. € 6,00

Birra al farro profumata ed equilibrata, dal sapore molto aromatico. La moderata luppolatura esalta il farro e il malto d'orzo. Gradevole alla beva, anche da sola regala tutto il suo gusto inconfondibile.

Vini Rossi

ROMAGNA

Le Grillaie, Sangiovese di Romagna D.O.C., Superiore Celli	€ 20,00
Aulente, Rosso Rubicone, S. Patrignano	€ 20,00
Le More, Sangiovese di Romagna D.O.C., Ronchi di Castelluccio	€ 20,00
Prugneto, Sangiovese di Romagna D.O.C., Superiore, Poderi dei Nespoli	€ 20,00
Don Pasquale, Sangiovese di Romagna D.O.C., Sup. Podere dei Palazzo	€ 20,00

TOSCANA

Chianti D.O.C.G., Castello del Trebbio	€ 20,00
Leonardo, Morellino di Scansano D.O.C.G., Cantine Leonardo da Vinci	€ 19,00
Rosso di Montalcino D.O.C.G., Cantina di Montalcino	€ 28,00
Lastricato, Chianti Rufina, Riserva D.O.C.G., Castello del Trebbio	€ 30,00

ALTRE REGIONI

Moi, Primitivo di Manduria, D.O.P., Cantina Varvaglione	€ 20,00
Z, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., D. Zaccagnini	€ 20,00
Nero D'Avola, Rosso di Sicilia I.G.T., Cantina Alcesti	€ 20,00
Lacrima di Morro d'Alba, Varie Aziende Vinicole	€ 20,00
Syrah, Rosso di Sicilia I.G.T., Cantina Branciforti	€ 22,00

Vini Bianchi

Falanghina Sannio D.O.C., Vinicola del Sannio	€ 19,00
Fiano di Avellino D.O.C., Az. Agricola Panacea	€ 19,00
Greco Sannio D.O.C., Vinicola del Sannio	€ 19,00

Bollicine

Pinot Nero D.O.C Vinificato in bianco (frizzante) Az. Vitivinicola Vanzini	€ 20,00
Prosecco, Varie Aziende Vinicole	€ 20,00
Aiace, Pinot Nero 36 mesi, Metodo Classico, Oltrepò Pavese, Vanzini	€ 33,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut 36 mesi, Cantina Ricci Curbastro	€ 35,00
Moscato d'Asti D.O.C.G., Cosetti Clemente e figli	€ 17,00

Coperto

€ 2,00

LA TRAMONTERIA



PIZZE, CUCINA E TRAMONTI

Tel. 0547 665959
Via Montilgallo, 53 - 47020 Longiano (FC)
latramonterialongiano@gmail.com
www.latramonterialongiano.it

📍 latramonterialongiano

📌 latramonteria