



VALVERDE

Menù

Ristorante Pizzeria

*Nel cuore della natura dell'Alta e Media Valle del Reno,
a poca distanza dalle Terme di Porretta,
vi accogliamo nel ristorante di Valverde:
una località che fin dal nome vi delizia con
la sua natura rilassante e i suoi sapori genuini.*

*La tradizione delle ricette del nostro territorio,
ricchissimo di influssi e ingredienti di pregio,
si sposa con l'esclusiva **cucina termale**
del Gruppo Monti Salute Più, caratterizzata
dall'apporto dei minerali dell'acqua termale
bicarbonato-solfato-calcica delle Terme Felsinee.*

*Vi auguriamo una piacevole pausa di ristoro in cui
scoprire quanto la nostra terra vi farà stare bene.*

Alla vostra salute!

Antipasti

**Polenta all'acqua termale,
fritta e accompagnata
con formaggio tenero** € 7

6 7 9

**Affettato misto con crescentine
all'acqua termale** € 12

1 7

**Tagliere di formaggi del territorio
e tigelle all'acqua termale** € 12

1 7

**Tagliere misto affettati e formaggi
con tigelle e/o crescentine all'acqua termale** € 15

1 7

I primi

Tagliatelle all'acqua termale al ragù € 10

1 3 9

Tagliatelle all'acqua termale ai funghi porcini € 12

1 3 9

Tortellini in brodo all'acqua termale € 14

1 3 7 9

**Pappardelle all'acqua termale
con ragù rustico di cinghiale € 14**

1 3 9

**Garganelli con crema di formaggio
e funghi porcini € 12**

1 3 7 9

Secondi

**Cinghiale in umido marinato 24h
in birra termale** € 16

1 9

**Tagliata di manzo con contorno
(patate al forno o verdure alla griglia)** € 18

**Filetto di manzo alla birra termale
cotto a bassa temperatura** € 24

1 9

**Petto anatra cotto a bassa temperatura
con riduzione di birra termale** € 18

1 9

Pizze

Le pizze che proponiamo ai nostri ospiti sono uniche.

L'impasto è realizzato con acqua termale bicarbonato-solfato-calcica, ricca di 18 oligoelementi, che è naturalmente alcalina e contrasta i processi di acidificazione dell'organismo.

Il suo apporto di bicarbonato concorre a rendere le nostre pizze altamente digeribili e a ridurre il contenuto salino. La nostra acqua termale,

le farine di grano 100% italiano,

la mozzarella fior di latte 100% italiana,

il pomodoro 100% italiano,

i prodotti genuini di altissima qualità offerti dal nostro territorio e i lunghi tempi di maturazione rendono le nostre pizze un'esperienza unica per il palato.

Pizze classiche all'acqua termale

Focaccia (Olio evo, sale, origano) 1	€ 3,5
Marinara (Pomodoro, origano, olio evo) 1	€ 5
Margherita (Pomodoro, fior di latte) 1 7	€ 7
Napoli (Pomodoro, fior di latte, acciughe) 1 4 7 12	€ 7,5
Romana (Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi) 1 4 7 12	€ 7,5
Diavola (Pomodoro, fior di latte, salame piccante) 1 7	€ 8,5
Wurstel e salsiccia (Pomodoro, fior di latte, wurstel, salsiccia) 1 7	€ 8,5
Capricciosa (Pomodoro, fior di latte, olive nere, funghi, carciofini, salsiccia, prosciutto cotto) 1 7 12	€ 9
4 Formaggi (Pomodoro, fior di latte, formaggi misti) 1 7	€ 9
Tonno pinne gialle e cipolla di Tropea (Pomodoro, fior di latte, tonno pinne gialle, cipolla di Tropea) 1 4 7 12	€ 9,5
Prosciutto crudo (Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo) 1 7	€ 9,5
Bufala (Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi sott'olio) 1 7 12	€ 10
Porcini e salsiccia (Fior di latte, funghi porcini, salsiccia) 1 7 12	€ 10,5

Pizze speciali

La piccantina

€ 12

(Pomodoro, fior di latte, radicchio, piccante di Savigni, parmigiano reggiano 24 mesi) 1 7

Bella Napoli

€ 12

(Fior di latte, salsiccia di Savigni, friarielli, pomodorini gialli, noci) 1 7 8 12

Fresca

€ 12

(Pomodoro, fior di latte, crudo di Savigni, rucola, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, tutto all'uscita) 1 7

La gratinata

€ 12

(Fior di latte, zucchine, pomodorini rossi, datterini gialli; il tutto viene gratinato (parmigiano reggiano 24 mesi, pangrattato, sale, origano, olio evo) 1 7 12

Sfiziosa

€ 12

(Pomodoro, fior di latte, salame piccante di Savigni, gorgonzola, noci) 1 7 8

Fantasia del pizzaiolo

€ 12

(chiedi per eventuali allergie/intolleranze)

Bolognese

€ 14

(Fior di latte, tutto all'uscita mortadella di Savigni, bufala, pesto di pistacchio, granella di pistacchio) 1 7 8

Estiva

€ 14

(Focaccia, tutto all'uscita crudo di Savigni, bufala, pomodorini gialli, pomodorini rossi, scaglie parmigiano reggiano 24 mesi) 1 7 12

Cantabrica

€ 15

(Focaccia tutto all'uscita acciuga cantabrica, bufala, pomodorini rossi, datterini gialli) 1 4 7 12

Ricordi d'estate

€ 15

(Fior di latte, tutto all'uscita carpaccio di pesce spada, bufala, pomodoro soleggiato, sesamo) 1 4 7 11 12

Pizze novità

Orsina

€ 15

(Focaccia - in forno: pesto orsino, crudo croccante – fuori forno: bufala, soleggiato, oliva taggiasca, noci, vele di parmigiano)

1 7 8 9 11 12

Delicata

€ 15

(In forno: fior di latte, zucchine gratinate, pomodorini secchi gialli e rossi - fuori forno: carpaccio di tonno, bufala, sesamo nero)

1 2 4 7 9 11 12

Marinara ai 4 pomodori

€ 10

(Pomodoro, soleggiato, datterini gialli, datterini rossi, origano, olio evo all'aglio)

1 12

La street food

€ 10

(Pomodoro, fior di latte, salsiccia di Savigni, peperoni, cipolla Tropea, olive)

Aggiunte ingredienti pizza € 1/2,5

Per finire in dolcezza

**Gelato alla crema sublimato
all'Essenziale n°9 liquore ai mirtilli** € 5,5

3 7

Dolce del giorno dello Chef € 5,5

Torta di mele "Rosa Romana" € 5,5

1 3

Sorbetto al limone/caffè € 3,5

Sorbetto al limone con vodka € 5

Coperto € 2,50

Bevande

Acqua minerale nat./gass. 0,75 L	€ 2,5
Bibita vetro 33 cl	€ 3,5
Bibita Lurisia 33 cl	€ 4
Succhi, tonica, Kinley	€ 3
Birra vetro 33 cl	€ 4
Birra Paulaner 0,2 L alla spina	€ 4
Birra Paulaner 0,4 L alla spina	€ 6
Birra Paulaner 1 L alla spina	€ 10
Birra Paulaner Weiss 0,3 L alla spina	€ 4,5
Birra Paulaner Weiss 0,5 L alla spina	€ 6,5
Birra Paulaner Weiss 1 L alla spina	€ 12

Birra termale

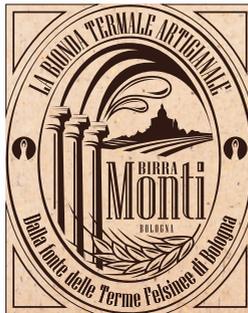
Birra chiara in stile ale non pastorizzata e non filtrata, a rifermentazione naturale in bottiglia, ottenuta da pregiato malto d'orzo italiano. L'unica bionda termale®, addizionata di acqua termale bicarbonato-solfato-calcica proveniente dalla fonte "Alexander" delle Terme Felsinee di Bologna, riconosciuta dal Ministero della Salute per le qualità diuretiche e depurative. L'alta fermentazione e la rifermentazione naturale, in bottiglia e fusto, della birra non pastorizzata garantiscono la massima espressione di un gusto pieno, che mantiene gli aromi di ogni singolo ingrediente.

Alla spina:

Birra Monti® la bionda termale 0,2 L	€ 4
Birra Monti® la bionda termale 0,4 L	€ 6
Birra Monti® la bionda termale 1 L	€ 12

In bottiglia:

Birra Monti® la bionda termale 0,33 L	€ 4,5
Birra Monti® la bionda termale 0,5 L	€ 6
Birra Monti® la bionda termale 0,75 L	€ 8,5



Fine pasto

Gli Essenziali del Villaggio della Salute Più sono il frutto virtuoso di una ricerca per coniugare la storia secolare di un territorio con le antiche ricette tradizionali, frutto dell'impegno e della sapienza degli antichi erboristi di queste terre. Valorizziamo così piante aromatiche tipiche dell'Appennino Tosco-Emiliano che crescono spontanee all'interno della grande e rigogliosa area del Villaggio della Salute Più.

Gli Essenziali dell'Appennino Tosco-Emiliano:

Grappa bianca di nobili vitigni - n. 1	€ 4
Grappa al ginepro del calanco - n. 2	€ 4
Amaro della Salute - n. 3	€ 4
Nocino di Zello - n. 4	€ 4
Sambuco biancospino mirtillo - n. 5	€ 4
Camomilla zenzero curcuma - n. 6	€ 4
Cocktail dei fiori della vita - n. 7	€ 4
Grappa al mirtillo - n. 8	€ 4
Liquore al mirtillo - n. 9	€ 4

Grappa bianca	€ 4
Grappa barricata	€ 5
Amaro	€ 4
Whisky invecchiato	€ 6
Rum invecchiato	€ 6
Caffè	€ 1,5

Lista allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. I numeri negli ingredienti delle pietanze indicano gli allergeni. Segnalare sempre eventuali allergie o intolleranze al nostro personale.

1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

2 CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, ecc.

4 PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6 SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, ecc.

7 LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie; ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

9 SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta.

13 LUPINO E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14 MOLLUSCHI, CEFALOPODI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, ecc.

In questo locale possono essere utilizzati prodotti surgelati in mancanza di quelli freschi.



VALVERDE

Loc. Valverde, Porretta Terme (BO)

Tel. 0534.741003

valverde@termediporretta.it

termediporretta.it/valverde