

La Svolta

A TAVOLA!

LA QUALITA' A TAVOLA!

Tradizione, ingredienti locali ed ospitalità sono la base del Ristorante La Svolta! Siamo la realtà che mancava nel quartiere Sacca di Modena.

RISTORANTE

Come una trattoria, La Svolta è il ristorante che ti sorprenderà con un viaggio tra gli inconfondibili sapori delle tradizioni emiliane. Dalla location alle ricette, il legame con il territorio rivive in un'atmosfera calda ed accogliente, ideale per condividere il nostro buon cibo!

I NOSTRI PIATTI

Selezioniamo materie prime genuine ed eccellenti per realizzare le ricette ispirate all'artigianalità delle nostre tradizioni: pasta fresca, ripieni prelibati, condimenti gourmet... la qualità della nostra cucina si rispecchia in tutti i piatti proposti nel menù La Svolta!

ESPERIENZA

La nostra location è l'ideale per ogni tipo di evento immerso nella tradizione: da un pranzo in famiglia ad una cena aziendale, ma anche per occasioni speciali ed eventi privati grazie alle diverse sale disponibili. Perché condividere il gusto della nostra cucina è un'esperienza unica!

ANTIPASTI

Tagliere della svolta 15€

(Gnocco fritto con salumi e formaggi locali)

Crostini datterini e pancetta 12€

(Pane croccante con pomodorini datterini e pancetta stagionata)

Carpaccio di carne salada, rucola e petali di parmigiano 15€*

(Carpaccio di carne salada bovina con rucola e petali di parmigiano reggiano)

Tomino alla piastra, fichi, miele e noci 12€

(Tomino alla piastra, accompagnato da fichi secchi, noci croccanti e salsa di miele, su letto di rucola)

Funghi Porcini fritti 12€*

(Funghi Porcini Dell'Appennino fritti 150g)

PRIMI

Tortellini in brodo di cappone e manzo 15€*

(Tortellini tradizionali fatti in casa con brodo di cappone e manzo)

Tagliatelle con ragù tradizionale "la svolta" 13€

(Tagliatelle con ragù di vitello, manzo e maiale)

Tortelloni di ricotta ed erbe burro e salvia 13€*

(Tortelli verdi ripieni di ricotta, bietta, cicoria e spinaci, saltati con burro e salvia)

Tagliatelle con funghi porcini 15€

(Tagliatelle con funghi tipologia porcini)

Passatelli in crema di parmigiano e salsiccia 14€

(Passatelli asciutti in crema di parmigiano reggiano e salsiccia)

Tortelloni di zucca con pancetta croccante 13€*

(Tortelli in pasta gialla ripieni di zucca, saltati con pancetta croccante)

Lasagna tradizionale alla bolognese 13€

(Lasagna tradizionale alla bolognese, pasta verde, ragù e besciamella)

SECONDI

Tartare di bovino 18€*

(Coscia trita di bovino adulto condita con olio, sale e pepe)

Costine all'aceto balsamico con patate arrosto 15€

(Costine cotte al forno all'aceto balsamico ed aromi, con patate arrosto)

Cotechino all'arancia, menta e gocce di aceto balsamico 14€

(Cotechino nostrano cotto alla piastra con arancia caramellata, aceto balsamico e menta)

Cotechino tradizionale con fagioli in rosso 14€

(Cotechino nostrano cotto alla piastra con fagioli in umido al pomodoro)

Cotoletta di maiale estiva 17€*

(Cotoletta di maiale, con insalata, pomodorini e cipolla rossa di tropea)

Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano, insalata e pomodorini 18€

(Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano reggiano su letto di insalata e pomodorini)

CONTORNI

Patate al forno 5€

Patate fritte 5€*

Insalata verde \ mista 5€

Verdure grigliate 5€

DOLCI

Biscotti "S" con crema chantilly 6€

(Biscotto a forma di "S" accompagnato con crema chantilly)

Panna cotta 6€

(Frutti di bosco \ pistacchio \ caramello)

Zuppa Inglese 6€

(Zuppa inglese classica con crema gialla e al cioccolato)

Torta soffice cioccolato e pere coscia 6€

(Torta al cioccolato, con pere di tipologia coscia)

Crema catalana 6€

(Crema catalana con zucchero caramellato)

Sorbetto al limone 4€

(Sorbetto mantecato al limone)

Gelato alla Crema 6€

(Gelato al gusto di Crema)

Tiramisù 6€

(Tiramisù con crema al mascarpone, biscotto savoiardo e caffè)

BEVANDE

Acqua 0,5 lt 1,5€

Acqua 0,75 lt 2,50€

Coca-Cola \ Fanta \ Sprite 0,33 lt 3€

VINO ALLA SPINA

(Lambrusco Grasparossa \ Foscato Verduzzo \ Sangiovese \ Trebbiano)

Calice 3,50€

0,25 lt 4,50€

0,50 lt 7€

1 lt 12€

BIRRA ALLA SPINA

(Menabrea la 150° bionda PREMIUM LAGER) alc. 4,8% vol.

0,4 lt 5€

1 lt 10€

BAR

Caffè 2€

(Deciso \ Biologico \ Deca \ Orzo \ Nocciolato)

Cappuccino 3€

(Deciso \ Biologico \ Deca \ Orzo \ Nocciolato)

Liquori ed Amari da 3€ a 5€

Grappe da 5€ a 7€

Whisky 7€

PANE E COPERTO 2.50€

SERVIZIO TORTA ESTERNA

Per torte fornite da laboratori esterni è previsto un contributo di **0.80€ a persona**, comprensivo di servizio, taglio e impiattamento (il servizio non include conservazione prolungata o lavorazioni aggiuntive)

“Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”

***prodotto surgelato all’origine o in loco.**

CARTA DEI VINI

Rosso frizzante

Lambrusco Grasparossa Borgo dei Contrari 15€

Lambrusco Ceci Otello Emilia 18€

Lambrusco Grasparossa DOP L'Acino Corte Manzini 20€

Lambrusco Sorbara Borgo dei Contrari 15€

Lambrusco Sorbara DOC "il selezione" Fancesco Vezzelli 18€

Lambrusco Sorbara DOC Vecchia Modena "Premium" Cleto Chiarli 18€

Rosso fermo

Romagna DOC Sangiovese Superiore "Centurione" Ferrucci 18€

Valpolicella classico DOC Monte del Frà 18€

Nero d'Avola DOC Sicilia Nicosia 18€

Chianti Pieve Castelletto 20€

Bianco frizzante

Pignoletto frizzante Millesimato Fiorini Spazzavento 18€

Pignoletto frizzante Borgo dei Contrari 15€

Pignoletto Frizzante Vivace DOC Vallona 18€

Prosecco Millesimato San Vincenzo Spumante 15€

Trento DOC Brut Opera 35€

Franciacorta Brut Antica Fratta 40€

Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Ca' Del Bosco 50€

Bianco fermo

Gewurztraminer Cantina Merano DOP 25€

Rosè

Spumante Rosè Brut De Noir Chiarli 20€