



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena

Menù





Il nostro menù è un omaggio alla cucina emiliana più autentica, con pasta fresca fatta in casa, preparata secondo le tradizioni più genuine della regione.

Ogni piatto è realizzato con particolare attenzione alla stagionalità, al territorio e all'utilizzo dei prodotti locali, per garantire un'esperienza gastronomica che rispecchi la ricchezza e la varietà della nostra terra.

Un altro elemento distintivo della nostra proposta sono i salumi, selezionati con cura e provenienti esclusivamente da produttori italiani di alta qualità, per offrire il meglio delle tradizioni salumiere del nostro paese.

Non mancano nel nostro menù i tipici gnocco e tigelle, preparati seguendo le ricette tradizionali dell'Appennino modenese, per regalare ai nostri ospiti un assaggio autentico della cucina montanara.

A completare la nostra offerta, proponiamo una deliziosa selezione di dolci e torte fatte in casa, che concludono il pasto in modo perfetto, lasciando il giusto sapore di un'esperienza culinaria indimenticabile.

COPERTO € 3,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni rivolgersi al personale di servizio.

**possibile presenza di prodotti surgelati all'interno del menu*

ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

“

1

*Snack confezionati, come
condimenti
in cui vi sia anche
in piccole dosi*



”

FRUTTA E GUSCIO

“

2

*Mandorle, nocciole, noci
comuni, noci di cagiù,
noci pecan, anacardi
e pistacchi*



”

LATTE E DERIVATI

“

3

*Ogni prodotto in cui viene
usato il latte: yogurt,
biscotti, torte, gelato e
creme varie*



”

MOLLUSCHI

“

4

*Canestrello, cannolicchio,
capasanta, cozza, ostrica,
patella, vongola,
tellina ecc*



”

PESCE

“

5

*Prodotti alimentari in cui
è presente il pesce,
anche se in piccole
percentuali*



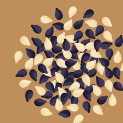
”

SESAMO

“

6

*Semi interi usati per
il pane, farine, anche se
lo contengono in
minima percentuale*



”

SOIA

“

7

*Prodotti derivati come:
latte di soia, tofu,
spaghetti di soia e
simili*



”

*PRODOTTO SURGELATO

ALLERGENI

CROSTACEI

“

8

*Marini d'acqua dolce:
gamberi, scampi,
aragoste, ganchi e
simili*



”

SEDANO

“

12

*Sia in pezzi che all'interno
di preparati per zuppe,
salse e concentrati
vegetali*



”

GLUTINE

“

9

*Cereali, grano, segale,
orzo, avena, farro,
kamut, inclusi ibridati
derivati*



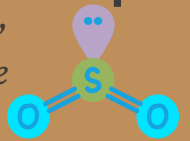
”

SOLFITI

“

13

*Cibi sott'aceto, sott'olio e in
salamoia, marmellate,
funghi secchi, conserve
ecc*



”

LUPINI

“

10

*Presenti in cibi vegan sotto
forma di: arrosti,
salamini, farine
e similari*



”

UOVA E DERIVATI

“

14

*Uova e prodotti che le
contengono come:
maionese, emulsionanti,
pasta all'uovo*



”

SENAPE

“

11

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



”

*PRODOTTO SURGELATO

COCKTAIL LIST

Aperol Spritz	€ 7,20
Campari Spritz	€ 7,20
Spritz Al Lambrusco	€ 7,50
Hugo	€ 9,50
Gin Tonic	€ 10,50
Gin Tonic Al Pompelmo	€ 10,50
Negroni	€ 11,50
Americano	€ 10,50
Cuba Libre	€ 10,50

Potete scegliere a vostro piacimento la base alcolica che preferite:

Gin: Mare + € 2,00; Hendrick's, London N1, Wapping, Portofino + €5,00

Vodka: Beluga + € 2,50

Rum: Havana 7, Havana Español



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



SELEZIONI DI CAVIALI

Linea Caviapoint serviti con pane toscano e riccioli di burro chiarificato:

Premium Malossol Amur Royal 10 gr.	€ 55,00
---------------------------------------	---------

Premium Malossol Amur Royal 30gr.	€ 100,00
--------------------------------------	----------

Premium Malossol Osietra Imperial 30 gr.	€ 110,00
---	----------

Premium Malossol Baeri Royal 30 gr.	€ 105,00
--	----------

Premium Malossol Beluga Imperial 10 gr.	€ 105,00
--	----------

Premium Malossol Beluga Imperial 30gr.	€ 235,00
---	----------

Premium Malossol Beluga Imperial 50 gr.	€ 340,00
--	----------



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



IL NOSTRO TERRITORIO CI OFFRE
UNA VARIETÀ DI TARTUFI CHE A
SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ E
DEL MERCATO POSSONO VARIARE
TRA IL BIANCHETTO PREGIATO E
IL NERO "MELANOSPORUM"



ANTIPASTI

Battuta di vitellone irlandese con
semi di sesamo, olio extra vergine
di oliva, Brandy, Sale e Limone 6-
9-10-11 €25,00

Sformatino di Parmigiano Reggiano
24 mesi con la sua fonduta 3-6-9-
10-14 €15,50

Tomino piemontese con uova
all'occhio di bue (2 pz) e pane
toscano 9-14 €18,00

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Tortellini in crema di Parmigiano
Reggiano 24 mesi 3-6-9-10-14 €26,00

Tagliolini mantecati al burro e
parmigiano 3-6-9-10-14 €24,50

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto argentino con
fonduta di gorgonzola Angelo
Croce 3-6 €34,00





UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere medio 3-7-9-11

€ 24,00



Tagliere grande 3-7-9-11

€ 30,00



Realizza

GNOCO E TIGELLE

Gnocco fritto e tigelle con salumi misti, € 32,00
lardo macinato con aglio rosmarino,
prosciutto crudo, pancetta
**(10 pezzi gnocco e 10 pezzi tigelle per minimo
due persone) 1-3-6-7-9-11*

Stracchino 6 € 3,00

Burratina 6 € 5,20

Giardiniera di verdure miste 12-13 € 6,50

La nostra mostarda € 4,00

Aggiunta di prosciutto di Parma 28 mesi € 10,50

Aggiunta di gnocco e tigelle al pezzo € 0,80





UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena

ANTIPASTI

Bruschetta con pomodorino
piccadilly, prezzemolo, aglio e olio
EVO 1-6-9 € 8,00

Treccia di fior di latte vaccino
(250gr) con pachino rosso, datterino
giallo, olive taggiasche, capperi di
Pantelleria e pane toscano 3-9-12 € 18,00

Caprese con bufala campana 7 € 12,00

Burrata con pesto alla genovese e
pane tostato 1-3-9 € 13,50

Sformatino di Parmigiano Reggiano
24 mesi con fonduta di formaggio e
briciole di Prosciutto di Parma
stagionato 28 mesi 1-7-9-11 € 8,00



ANTIPASTI

La nostra polenta fatta in casa con:

- Fonduta di gorgonzola Angelo

€9,50

Croce 1,6,9



ANTIPASTI

La nostra polenta fatta in casa con:

- Fonduta di Parmigiano Reggiano

€9,00

24 mesi 1,6,9



PER INFORMAZIONI

ANTIPASTI

La nostra polenta fatta in casa con:

- Ragù di cinghiale 1,6,9

€10,50



ANTIPASTI

Battuta al coltello di Vitellone

€ 15,50

Irlandese condita con vinegreat di
olio Evo, senape orco, sale, pepe,
limone, semi di sesamo, foglie di
timo e pane tostato 5-6-9-10-11



ANTIPASTI

L'Erbazzone Reggiano 2-3-6-9-11-12-14 € 9,00

L'Erbazzone Reggiano con Burrata Pugliese e pomodorini al forno 2-3-6-9-11-12-13 € 12,50

Culatta di Langhirano con Pane Toscano Bruschettato e burro chiarificato 1-3-6-9 € 30,50

Aggiunta Pecorino il Cacciocante La Fonte stagionato 120gg € 5,00



ANTIPASTI

Acciughe del Mar Cantabrico € 21,00
(monoporzione 12 gr) accompagnate
da pane toscano, burro chiarificato e
Burratina pugliese 3- 5- 6- 9- 13

Per gli amanti delle bollicine come € 35,50
partenza vi proponiamo il piccolo
formato di Laurent Perrier la Cuvée
da 0,375 cl



ANTIPASTI

Gorgonzola al cucchiaino Angelo
Croce (150 gr) servito con pane
tostato, cipolla alla senape e cipolla
all'aceto balsamico di Modena 1-6-9-
11-13

€ 16,00



ANTIPASTI

La nostra parmigiana di Melanzane
ai tre pomodori con scamorza
affumicata.

€9,50

3-9-14



ANTIPASTINO UVA D'ORO

Burratina pugliese con pesto alla
genovese, culatta di Langhirano, pane
tostato, cuore di carciofo fritto su
fondo di parmigiano 24 mesi e
bruschetta con pomodorini
prezzemolo e aglio 1-3-6-9

€ 24,50





UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena





LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Tortellini alla panna 3-6-9-11-13-14

€ 15,50



Tortellini in brodo 3-6-9-11-13-14

€ 16,00



fresh pasta



LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Passatelli con guanciale
croccante, pepe e battuta di
cipolla 3-6-9-10-14

€ 15,50



passatelli



LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Tortelloni ripieni di zucca con
aceto balsamico e scaglie di
Parmigiano Reggiano 2-3-6-7-9-14

€ 13,00



Tortelloni ripieni di ricotta
Vaccina e spinaci con burro e
salvia 3-6-7-9-14

€ 13,00



far
sta
na



LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Gramigna con ragù di panna e
salsiccia 3-6-9

€ 11,00



Tagliatelle al ragù di cinghiale
3-6-9-14

€ 16,00



far
sta
n



LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Lasagna 3-9-11-13-14

€ 15,50



Chiedere al personale di sala i fuori menù del giorno.

la nostra pasta fresca



LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Bis di primi a scelta
(minimo 2 persone)

€ 16,00 *a persona*



È possibile arricchire il piatto con:
-funghi porcini (supplemento di 5€ a persona)

pastafresca

I NOSTRI RISOTTI

Risotto Roma giallo zafferano
con spezzatino di vitellone
irlandese 6-12

€ 16,00



risotto



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena

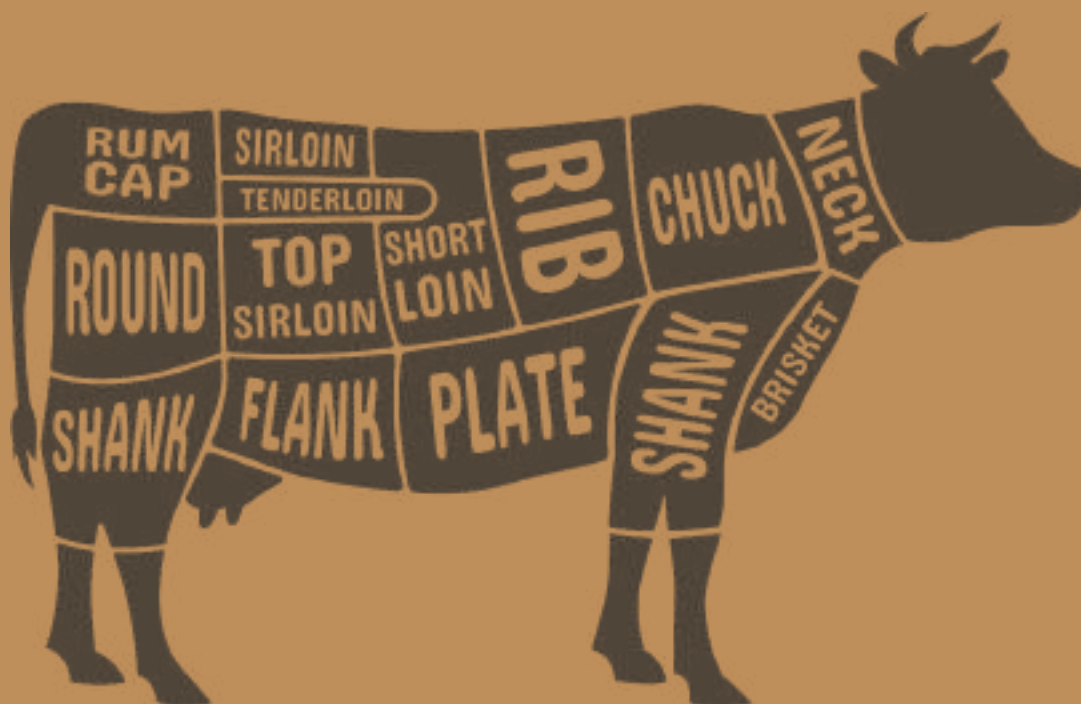




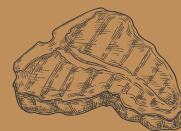
DALLA NOSTRA MACELLERIA

La nostra selezione di carne è stata accuratamente scelta per offrire solo prodotti di altissima qualità, provenienti dai migliori allevamenti dei rispettivi paesi di origine.

Per chi desidera abbinare la carne a un ottimo bicchiere di vino, suggeriamo di scoprire la nostra selezione, che propone una vasta gamma di etichette, dai rinomati vini del Piemonte, del Nord Italia, fino a quelli delle celebri terre della Toscana, una delle zone vinicole più prestigiose del Centro Italia.



LA NOSTRA SELEZIONE DI
CARNI PREGIATE



Ribeye Roll di Wagyu Giapponese, € 50,00 /etto
con marezzatura A5 (A partire da Japan
250/300 gr)



Tomahawk Di Black Angus € 6,50 /etto
Irlanda (A partire da 1 kg) Irlanda



dalla macelleria

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI PREGIATE

La vera bistecca Americana con
osso: carne di razza BLACK ANGUS
provenienza Americana (gr. 400)



€ 29,50

USA



Fiorentina dal taglio T-Bone razza
BLACK ANGUS provenienza
Minnesota/Montana (1kg)

€ 7,50 /etto



la macelleria

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI PREGIATE



Tomahawk America Premium. € 9,00 /etto
Provenienza dal Macello di Greater min. 1,2 kg
Omaha 100% Black Angus

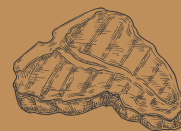


CONTORNI

Misto di verdure grigliate 1	€ 5,50
Patate al forno 9	€ 5,50
Verza in padella 1-2	€ 5,50
Verza trifolata con cipolla e olive taggiasche	€5,50

dal macelleria

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI PREGIATE



La nostra Bistecca Americana
marezzata 60 giorni avvolta in una
croccante panatura panko
accompagnata da patate in doppia
cottura (500/600 gr) 14

€ 48,00



dalla macelleria



CONTORNI

Misto di verdure grigliate 1 € 5,20

Patate al forno 9 € 5,50

Verza trifolata con cipolla e
olive taggiasche €5,50



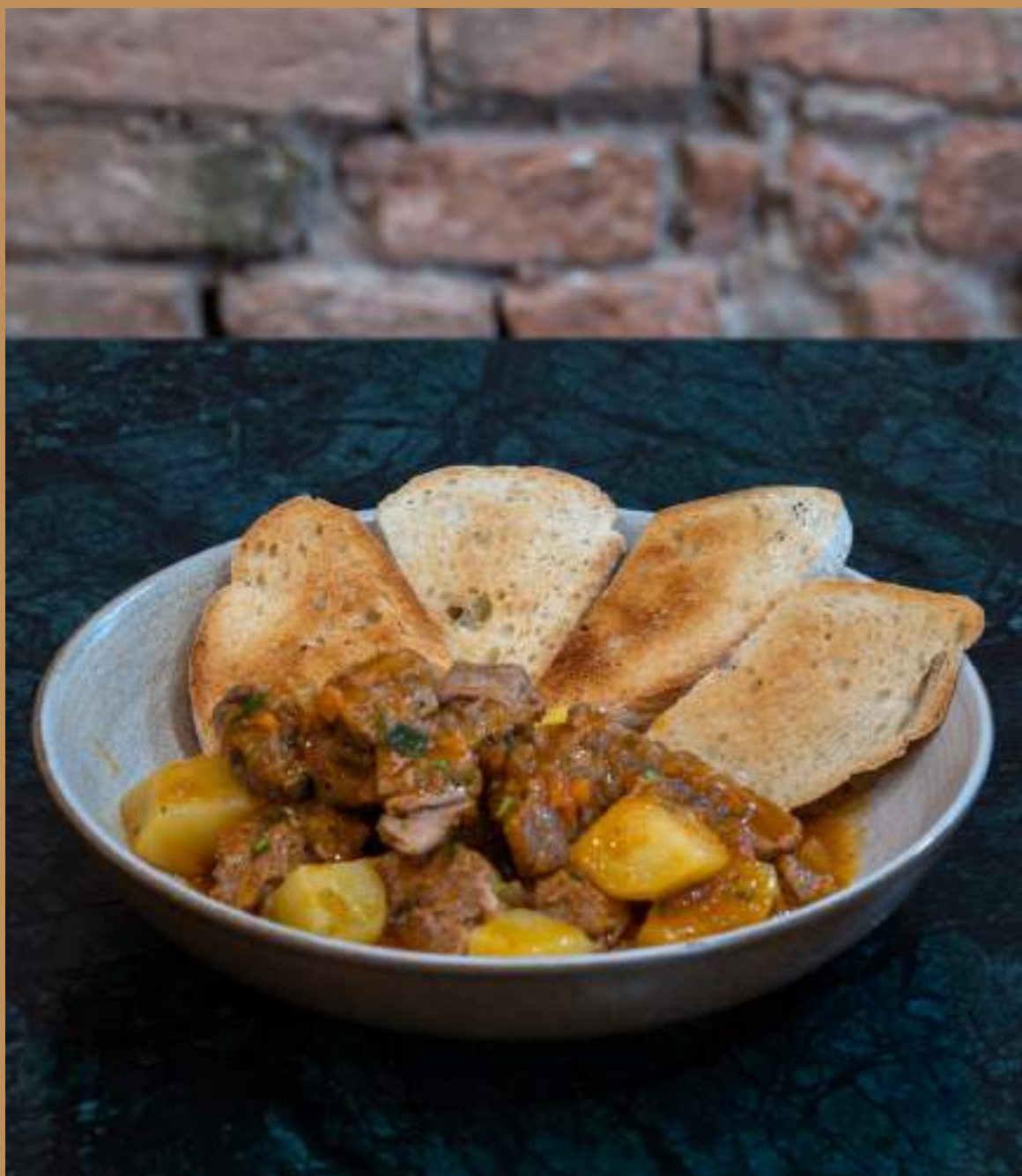
UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena

SECONDI PIATTI

Spezzatino di vitellone irlandese
con patate di Montese e crostone
toscano 12

€ 15,00



i nostri secondi

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo argentino alla
griglia

€ 27,00

Tagliata di filetto argentino olio
e rosmarino

€ 27,00



i nostri secondi

SECONDI PIATTI

Puntine di maiale al forno con
patate 1-9

€ 14,50



SECONDI PIATTI

Tagliata di pollo con olio e
rosmarino

€ 14,00



MENÙ VEGETARIANO



ANTIPASTI

Bruschetta con pomodorino
piccadilly, prezzemolo, aglio e
olio *1-11-12* € 7,50

Caprese con bufala campana 7 € 12,00

Sformatino di parmigiano
reggiano 24 mesi con fonduta di
formaggio *1-7-9-11* € 8,00

La nostra burrata con pesto alla
genovese e pane tostato *1-7-8-9-11-12* € 13,50

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Tortelloni ripieni di ricotta Vaccina
e spinaci con burro e salvia *1-3-7-9-14* € 12,50

Tortelloni ripieni di zucca con aceto
balsamico e scaglie di Parmigiano
Reggiano *1-3-7-8-9-14* € 12,50

Tortelloni di zucca con burro e
salvia *1-3-7-8-9-14* € 12,50

MENÙ VEGETARIANO



SECONDI

Misto di verdure grigliate 1 € 5,20

Patate arrosto 1 € 5,50

Verza trifolata con cipolla e
olive taggiasche 1-2 € 5,50

Misto di formaggi della casa 7 € 25,00
(*minimo 2 persone*)

menù vegetariano



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



IL NOSTRO GELATO



Liscio 3	€ 6,00
Ubriaco 2	€ 7,50
Amarene e mirtilli di nostra produzione 1-13	€ 7,50
Affogato al caffè 3	€ 7,50
Con torta tipo Barozzi 1-2-3-7-9	€ 7,50
Aceto balsamico invecchiato - acetaia Giusti	€ 7,50
Cicchetto di gelato	€ 2,00
Mantecato vodka Beluga	€ 8,50
Mantecato al limocello	€ 6,00

il nostro gelato

I NOSTRI DOLCI



Panna cotta con amarene e mirtilli 6

€ 6,50



Zuppa inglese 1-3-6-7-8-9-11

€ 6,50



PER CONCLUDERE

I NOSTRI DOLCI



Mascarpone con torta Barozzi
oppure amarene e mirtilli di nostra
produzione *1-2-3-6-7-9-14*

€ 6,50



Tiramisù *1-3-6-7-8-9-11-14*

€ 6,50



PER CONCAVERE

I NOSTRI DOLCI



Cheesecake al formaggio con base
di biscotto belga, crumble di
cookies e salsa al caramello *1-2-3-6-
7-9-10-11-14*

€ 6,20



Follia al cioccolato *1-2-3-6-7-9-11-14*

€ 7,20



PER CONCAVERE

LA NOSTRA FRUTTA



Ananas

€ 6,20



la nostra frutta



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



VINI DA DOLCE

MUFFATTO DELLA SALA 2022

Bottiglia 0,50 cl € 65,50

Calice 80/100cl €15,00

VIN SAN GIUSTO 2015 “SAN GIUSTO A RENTENNANO”

Bottiglia 0,375 cl € 60,50

Calice 80/100 cl € 15,00

PASSITO DI PANTELLERIA

(PELLEGRINO)

Bottiglia 0,75cl € 35,50

Calice 80/100cl € 6,50

MOSCATO D’ASTI LA DOJA

Bottiglia 0,75 cl € 25,50

Calice 80/100cl € 4,00

MOSCATO VIGNA SENZA NOME

(BRAIDA)

Bottiglia 0,75 cl € 40,50

Calice 80/100cl € 7,00

ALCHERMES PREGIATO MALLO

Bottiglia 0,70 cl € 50,50

Calice 80/100cl € 8,00

BIBITE E CALICI

Acqua 0,8L € 3,20

Bibite in vetro (Coca Cola, Coca Cola Zero) da 33 cl € 3,70

Calice di birra Krombacker media da 0,40cl alla spina € 6,00

Vino al calice *a partire da € 5,50*



bibite e calici



UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



**BIRRA
MORETTI**
FILTRATA A FREDDO

BIERE FRAGRANTE
MILANO
Birra Moretti

PISTOIA
-1°C

PER UN QUANTO
E' INTERESSANTE
RINFRESCARE

BIRRE ARTIGIANALI

Birra Moretti filtrata a freddo

Giallo dorato luminoso con spuma candida, sottile e di buona persistenza, si distingue all'olfatto per la delicatezza dei profumi fruttati e gli aromi floreali lievi, con accenni tipici di crosta di pane e lievito. Assaggio fresco, vivace, di corpo snello, presenta un'incredibile freschezza bilanciata dal giusto grado di amarezza, per un gusto intensamente dissetante!
Al. 4,3% vol, Gialla oro Bassa fermentazione

€ 6,00 / 0,30 cl



Flea Blonde Ale

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.
Al. 5,2% vol, Bionda chiara Alta Fermentazione

€ 7,00 / 0,33 cl | € 11,80 / 0,75 cl



Flea Imperial Red Ale

Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.
Al. 6,4% vol, Rossa Ambrata Alta Fermentazione

€ 7,00 / 0,30 cl | € 11,80 / 0,75 cl





UVA D'ORO

dal 2006 nel cuore di Modena



PER FINIRE

Caffé	€2,50
Decaffeinato	€2,50
Caffè corretto	€2,70
Caffè d'orzo	€3,00
Ginseng	€3,00
Cappuccino	€3,20
Amari	€4,50
Braulio riserva	€6,20
Jefferson	€6,20



per finire

I NOSTRI PRODOTTI IN VENDITA

I prodotti Uva d'Oro sono disponibili per la vendita al dettaglio! Per informazioni su grammature e prezzi, il nostro Staff è a tua disposizione!

