

AL CHIOSTRO DELLA  
GHIARA }

IL MENÙ DELLA  
BUONA CUCINA  
SINCERA, ONESTA, SEMPLICE

LUOGO D'INCONTRO  
ARTE CULTURA SAPORE

—— la cena di mare

MENÙ COMPLETO DEGUSTAZIONE € 35,00

Piatto unico antipasti

SPADA TONNATO

ORATINA ALLA MELA

POLPO AL RADICCHIO

INSALATA DI GAMBERI ROSA

SEPPIA E PISELLI

Primo Piatto

CHITARRA AL RAGÙ DI GAMBERONI, RICOTTA ZENZERO E LIMONE

Secondo piatto con contorno

GRAN FRITTO DI MARE CON VERDURINE CROCCANTI

Il menù completo include pane, servizio e coperto

ALTRE COMBINAZIONI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ € 20,00 Piatto unico antipasti + Primo Piatto

MENÙ € 25,00 Piatto unico antipasti + Secondo Piatto con contorno

Per queste combinazioni viene applicato un supplemento di € 2,00 per pane coperto e servizio.

# LA CENA DELLA TRADIZIONE

Proposta di cucina emiliana, e non solo...

## MENU À LA CARTE

### ANTIPASTI

Fritto Misto _____	€6
<i>(Olive all'Ascolana, Panelle, Verdure in pastella)</i>	
Caponata Siciliana Biologica _____	€6
Erbazzone e Parmigiano di Montagna _____	€6

### PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo _____	€10
Tortelli verdi in crema di Parmigiano _____	€10
Tortelli di patate, porri e pancetta _____	€10
<i>con soffritto</i>	
Cappellettoni di Baccalà _____	€10
<i>con soffritto di mare</i>	
Strozzapreti al pesto siciliano (biologico) _____	€10

### SECONDI PIATTI CON CONTORNO

Filetto di manzo ai ferri (ca 300gr) _____	€6/h
<i>con patate al forno</i>	
Tagliata di manzo _____	€15
<i>con pomodorino, rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico</i>	
Hamburger scomposto _____	€12
<i>200gr di carne reggiana, pomodoro, insalata, salse con patate fritte</i>	
Involentino di carne siciliano _____	€14
<i>con verdure al forno</i>	

### PIATTI UNICI

Piatto vegetariano _____	€10
Piatto vegano _____	€10

### CONTORNI

Patate al forno _____	€4
Patate fritte _____	€4
Insalata verde _____	€4
Verdure alla maniera araba _____	€4
Verdure Grigliate _____	€4

### DESSERT

Cannolicchi siciliani _____	€5
Cassatina siciliana _____	€5
Semifreddo al Cioccolato di Modica (RG) _____	€5
Parfait di pistacchio di Raffadali (AG) _____	€5
Parfait di mandorle di Raffadali (AG) _____	€5
Delizia di Limone _____	€5
Profitterol al Cioccolato _____	€5

### MENU CHILDREN

Primo piatto (pasta al pomodoro, olio e parmigiano, ragù) _____	€5
Secondo piatto (Hamburger 100gr, Cotoletta o Crocchette di Pollo) _____	€5





## — IL PRANZO

### DELLA GHIARA

Per un pranzo veloce di lavoro, e non solo...  
Tutti i giorni dal martedì al venerdì  
dalle 12.00 alle 14.00

## MENU À LA CARTE

### — ANTIPASTI

Fritto Misto _____	€6
<i>Olive all'Ascolana, Panelle, Verdure in pastella</i>	
Caponata Siciliana Biologica _____	€6
Erbazzone e Parmigiano 30 Mesi _____	€6

### — PRIMI PIATTI

Tortelli Verdi in crema di parmigiano _____	€9
Cappellettoni di Baccalá _____	€9
<i>al soffritto di mare</i>	
Strozzapreti al pesto siciliano _____	€9

### — SECONDI PIATTI

#### CON CONTORNO

Merluzzo gratinato _____	€10
<i>con pomodoro</i>	
Involtino Siciliano di manzo _____	€10
<i>con verdure alla maniera araba</i>	
Piatto unico vegetariano del giorno _____	€10

### — DESSERT

Cannoli siciliani mignon _____	€5
Parfait di pistacchio di Raffadali (AG) _____	€5
Parfait di mandorle di Raffadali (AG) _____	€5
Delizia di Limone _____	€5

## MENU €10

Primo piatto a scelta  
oppure

Secondo con contorno

con 1/2 Lt Acqua, Pane,  
Coperto e servizio.

I piatti potranno essere scelti tra  
le preparazioni proposte nel menu À LA CARTE

## CARTA DEI VINI

### Wine list

#### BOLLICINE

##### Sparkling wines

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO	
Treviso _____	€20 — €5,00
PIGNOLETTI DEI COLLI BOLOGNESI	
Emilia Romagna _____	€18 — €5,00
LAMBRUSCO PRA DI BOSSO, CASALI	
Emilia Romagna _____	€18 — €5,00
LAMBRUSCO VULPIS IN FABULA	
Emilia Romagna (ALBINEA) _____	€25

#### VINI BIANCHI

##### White wines

MULLER THURGAU DOC Trentino _____	€18 — €5,00
GEWURZTRAMINER Trentino _____	€20 — €5,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Sardegna _____	€20 — €5,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC Campania _____	€20 — €5,00
PECORINO DOC Marche _____	€18 — €5,00
PASSERINA DOC Marche _____	€18 — €5,00
GRILLO BIO Sicilia _____	€20 — €5,00
CATARRATTO LUCIDO DOC Bio Sicilia _____	€20 — €5,00
Grillo Igt Sicilia _____	€18 — €5,00

#### VINI ROSSI

##### Red wines

SANGIOVESE SUPERIORE DOC	
Emilia Romagna _____	€18 — €5,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	
Abruzzo _____	€18 — €5,00
PRIMITIVO IGP Puglia _____	€18 — €5,00
NEGRAMARO IGP Puglia _____	€18 — €5,00
CHIANTI DOCG Toscana _____	€18 — €5,00
MORELLINO DI SCANSANO Toscana _____	€20 — €5,00
FANCELLO Sicilia (cantine Milazzo) _____	€25
PAVÉ NERO D'AVOLA DOC Bio Sicilia _____	€20 — €5,00

#### CANTINE MILAZZO SPECIALE 2022

TERRE DELLE BARONIE	
Biologico Sicilia _____	€27,00
BIANCO DI NERA, BIANCHI AUTOCTONI, MOSSO	
Biologico Sicilia _____	€27,00
MARIA COSTANZA, INZOLIA CHARDONNAY	
Biologico Sicilia _____	€30,00
ROSÉ DI ROSA	
Bollicine _____	€27,00

## E DELLE BIRRE

### and beer

#### BIRRE IN BOTTIGLIA

##### Bottled beers

MORETTI 0,33 _____	€3,00
ICHNUSA 0,33 _____	€4,00
MENABREA 0,33 _____	€4,00
BECK'S 0,33 _____	€4,00
CERES 0,33 _____	€5,00
CORONA 0,33 _____	€5,00
KÜHBACHER WEISSE 0,50 _____	€5,00
MENABREA 0,66 _____	€5,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,33 _____	€4,00
PUNK IPA 0,33 _____	€5,00
PECCATOR (ROSSA) _____	€6,00

#### DIGESTIVI

ANIMA NERA (liquirizia) _____	€4,00
NOCINO _____	€4,00
LIMONCELLO _____	€4,00
MIRTO _____	€4,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO _____	€4,00
AMARO AVERNA _____	€4,00
PETRUS _____	€4,00
VECCHIA ROMAGNA _____	€4,00
FERNET BRANCA _____	€4,00
BRANCA MENTRA _____	€4,00
JAGERMEISTER _____	€4,00
CAFFÈ BORGHETTI _____	€4,00
GRAPPA MORBIDA _____	€4,00
GRAPPA SECCA _____	€4,00
GRAPPA RISERVA _____	€5,00
GRAPPA DI AMARONE _____	€5,00
GRAPPA BARRICCATA _____	€5,00
GRAPPA PRIME UVE BIANCHE _____	€5,00
GRAPPA PRIME UVE NERE _____	€5,00
GRAPPA 903 _____	€5,00
GRAPPA ISABEL (BIO) _____	€6,00

## MENU €8

Tagliere Gnocco Fritto e salumi con Drink

### COCKTAILS

HUGO	€5,00
<i>PROSECCO, SCIROPPO SAMBUCCO, SODA</i>	
GIN TONIC/LEMON	€6,00
<i>GIN, TONIC/LEMON SCHWEPPES</i>	
VODKA TONIC/LEMON	€6,00
<i>VODKA, TONIC/LEMON SCHWEPPES</i>	
SPRITZ APEROL/CAMPARI	€5,00
<i>APEROL/CAMPARI BITTER, PROSECCO, SODA</i>	
DAIQUIRI	€6,00
<i>RUM BIANCO, LIME, ANGOSTURA</i>	
AMERICANO	€6,00
<i>CAMPARI BITTER, MARTINI ROSSO, SODA</i>	
NEGRONI	€6,00
<i>GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER</i>	

### CALICE DI VINO

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO	€5,00
PIGNOLETTI DEI COLLI BOLOGNESI	€5,00
LAMBRUSCO PRA DI BOSSO, CASALI	€5,00
MULLER THURGAU DOC Trentino	€5,00
GEWURZTRAMINER Trentino	€5,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Sardegna	€5,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC Campania	€5,00
GRILLO DOC BIO Sicilia	€5,00
GRILLO CHARDONNAY DOC Sicilia	€5,00
CATARRATTO LUCIDO DOC Bio Sicilia	€5,00
SANGIOVESE SUPERIORE DOC	€5,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	€5,00
PRIMITIVO IGP	€5,00
NEGRAMARO IGP	€5,00
MORELLINO DI SCANSANO	€5,00
NERO D'AVOLA DOC BIO	€5,00

### ANALCOLICO

CRODINO	€3,00
SANBITTER BIANCO O ROSSO	€3,00
FEVER MEDITERRANEAN	€4,00
FEVER INDIAN	€4,00
FEVER AROMATIC	€4,00
CHINOTTO LURISIA	€4,00
GASSOSA LURISIA	€4,00
LEMONSODA	€3,00
THÈ / COCA COLA / FANTA / SPRITE 0,33	€3,00
SPRITZ ANALCOLICO	€4,00

## APERITIVO DELLA GHIARA

Tutti i giorni dal lunedì al sabato

### BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI 0,33	€3,00
ICHNUSA 0,33	€4,00
MENABREA 0,66	€5,00
BECK'S 0,33	€4,00
CERES 0,33	€5,00
CORONA 0,33	€5,00
KÜHBACHER WEISSE 0,50	€6,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,33	€4,00
PUNK IPA 0,33	€5,00
PECCATOR (ROSSA)	€6,00

### BIRRE ALLA SPINA

KÜHBACHER (BIONDA) 0,3	€4,00
KÜHBACHER (BIONDA) 0,4	€6,00
KÜHBACHER (NON FILTRATA) 0,3	€5,00
KÜHBACHER (NON FILTRATA) 0,4	€7,00
KÜHBACHER (RUBINA) 0,3	€5,00
KÜHBACHER (RUBINA) 0,4	€7,00

### DIGESTIVI

ANIMA NERA (liquirizia)	€4,00
NOCINO	€4,00
LIMONCELLO	€4,00
MIRTO	€4,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€4,00
AMARO AVERNA	€4,00
PETRUS	€4,00
VECCHIA ROMAGNA	€4,00
FERNET BRANCA	€4,00
BRANCA MENTRA	€4,00
JAGERMEISTER	€4,00
CAFFÈ BORGHETTI	€4,00
GRAPPA MORBIDA	€4,00
GRAPPA SECCA	€4,00
GRAPPA RISERVA	€5,00
GRAPPA DI AMARONE	€5,00
GRAPPA BARRICCATA	€5,00
GRAPPA PRIME UVE BIANCHE	€5,00
GRAPPA PRIME UVE NERE	€5,00
GRAPPA 903	€5,00
GRAPPA ISABEL (BIO)	€6,00



## SPECIAL GIN €10

Tagliere Gnocco Fritto e salumi  
con Gin Tonic

*offerta valida fino alle ore 20,00, successivamente sarà  
servito soltanto il Gin Tonic*

## APERITIVO GIN & TONIC

Tutti i giorni dal lunedì al sabato

### MARE TONIC

*GIN MARE, TONICA FEVER FREE MEDITERRANEAN, ROSMARINO E FETTINA DI LIME*

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con quattro botanici principali: basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalonia.

*Gradazione alcolica 42,7%*

### BOMBAY SAPPHIRE TONIC

*GIN BOMBAY, FEVER FREE MEDITERRANEAN, SUCCO DI LIME*

Il Bombay Sapphire è un gin metodo London Dry con un titolo alcolometrico di 40% l'aroma del distillato è caratterizzato dalla commistione di dieci ingredienti: bacche di ginepro (Toscana, Italia) mandorla (Spagna) limone (Murcia, Spagna) liquirizia (Cina) radice di iris (Toscana, Italia) angelica (Dresda, Germania) coriandolo (Marocco) cannella (Indocina) pepe di giava (Giava, Indonesia) grani del paradiso (Africa occidentale)

### TANQUERAY TEN TONIC

*GIN TANQUERAY TEN, AROMATIC FEVER FREE TONIC, FETTA DI POMPELMO*

Il Tanqueray 10 all'olfatto riflette l'abbondanza di agrumi freschi, ma il ginepro ha ancora una nota forte. Il lime ha l'aroma più persistente. Anche al palato il lime, assieme all'angelica e al ginepro che rendono il gusto speziato e terroso, fa strada agli altri sapori. La camomilla emerge armonizzandosi con le note speziate. Una nota dolce e agrumata arricchisce il gusto. Il finale è lungo e speziato.

*Gradazione alcolica 47,3%*

### HENDRICK'S TONIC

*GIN HENDRICK'S, ELDERFLOWER FEVER FREE TONIC, FETTINE DI CETRIOLO*

Il Gin Hendrick's si presenta al naso con note di limone, lime e cedro, pepe, ginepro ed eucalipto. È una sapiente miscela scozzese dal gusto morbido ed equilibrato, contraddistinto da un lungo, aromatico e raffinato finale.

*Gradazione alcolica 44%*

### MALFY ROSA TONIC

*GIN MALFY ROSA, MEDITERRANEAN FEVER FREE TONIC, FETTA DI POMPELMO ROSA E ROSMARINO*

Il Gin Malfy si ispira ad un particolare tipo di gin che nasce nel 1050 a cura di alcuni monaci italiani che coltivavano i limoni sulle coste della riviera amalfitana. Essi sperimentarono per la prima volta l'utilizzo delle bacche di ginepro nell'alcool. Il gin malfy al pompelmo rosa si caratterizza per l'utilizzo di botaniche diverse, ginepro italiano, pompelmo rosa siciliano, rabarbaro italiano e altri 5 prodotti botanici.

*Gradazione alcolica 41%*

### MALFY LEMON TONIC

*GIN MALFY LEMON, FEVER FREE INDIAN TONIC, FETTINA DI LIME*

Il Gin Malfy al limone si caratterizza per l'utilizzo di botaniche diverse: ginepro, limoni coltivati sulle coste italiane e cinque altre botaniche.

*Gradazione alcolica 41%*

### BOTANIST TONIC

*GIN BOTANIST, FEVER FREE AROMATIC TONIC, MENTA E FETTINA DI CETRIOLO*

Il nome del Botanist Gin nasce grazie all'altissima percentuale di erbe utilizzate per produrre il distillato. La ricetta, infatti, vanta ben 31 elementi botanici, di cui 22 originari di Islay. Quest'ultima è un'isola della Scozia.

*Gradazione alcolica 46%*

### YU GIN TONIC

*GIN YU, ELDERFLOWER FEVER FREE TONIC, FETTINA DI LIMONE SPREMTA E ROSMARINO*

Lo Yu Gin è ottenuto da ingredienti prevalentemente francesi, tranne il pepe del sichuan originario della Cina e lo yuzu, Giapponese. Le 6 componenti botaniche sono: ginepro, coriandolo, yuzu, pepe del sichuan, arancia amara, liquirizia.

*Gradazione alcolica 43%*

Gentile ospite,

La ringraziamo per aver scelto il nostro ristorante.

Grazie a Lei, la nostra Cooperativa, può continuare a coltivare il sogno di un'economia solidale e sostenibile, capace di produrre la piena e buona occupazione e quindi la libertà per gli individui. La nostra intrapresa comincia nel 2003. Allora eravamo un gruppo di studenti universitari, desiderosi di affrancarci dal ricatto sociale che soffoca i giovani siciliani. Con la collaborazione de L'Ente Regionale per il Diritto allo Studio dell'Ateneo di Palermo, abbiamo sperimentato la gestione delle case dello studente con il marchio "Student's Hostel" per offrire ospitalità, nel periodo estivo, a migliaia di giovani viaggiatori in visita in città.

Dal 2008, dopo esserci aggiudicati attraverso un bando pubblico la gestione dell'ostello comunale della città di Ferrara, la soc. coop Ballarò approda in Emilia Romagna e l'anno successivo in Toscana, con la gestione dell'ostello di Palazzo Gowett, a Campiglia Marittima (LI).

Nel 2011 è la volta dell'ostello della Ghiara di Reggio Emilia al quale, poco dopo, abbiamo affiancato l'attività di ristorazione nell'omonimo chiostro, aprendolo alla città come luogo di incontro per la cultura e tra le culture.

Oggi la Coop Ballarò gestisce anche Casa Senza Frontiere (struttura bio-architettonica) del Comune di Ferrara e il Residence "Le Benedettine" in concessione dall'Università di Pisa.

La nostra cooperativa, nel corso degli anni, si è arricchita di nuovi soci provenienti dai diversi territori in cui opera e lavora: abbiamo associato quattro nuovi operatori residenti a Reggio Emilia e diamo lavoro ad altri giovani e meno giovani non siciliani in ciascuna delle nostre sedi.

Nell'augurarLe un'ottima cena, confidiamo di avervi nostri graditi ospiti anche in altre occasioni.

Cordialmente, i ragazzi della Coop Ballarò.