

## Tutti i giorni

• HAMBURGER VEGETARIANI



10 min. (180°)



5 min.

• HAMBURGER DI SCOTTONA



10 min.  
(5 min. x lato)



• ALETTE IN SALSA



30 min. (180°)



20 min.



20 min.

• POLPETTE E ZUCCHINE



60 min.

• GOLOSE



5 min.

• COSTINE IN SALSA BARBECUE



50 min. (180°)  
+10 min. grill



40 min.  
(200°)



15-20 min.

• TACCHINO IMPANATO



15 min. (180°)



10 min.



10 min.

• COTOLETTE



10 min. (180°)



10 min.



5-6 min.

• COSCE DI POLLO IN SALSA



30 min. (180°)



20 min.



25 min.

• FETTINE ALLA PIZZAIOLA



7 min. (250°)



10 min. (200°)



10 min.

• SOFFICI CON PROSCIUTTO COTTO



15 min. (180°)



15 min.



10 min.

## Preparazioni personalizzate



Hai una richiesta particolare?  
Ordinala al numero  
**0541 330852**



...e ritira in bottega!



**Casa Bernardini**  
cortesia = esperienza = qualità

Via Teano 10, 47814 Bellaria Igea Marina RN  
[www.casabernardini.it](http://www.casabernardini.it)

# i Pronti a cuocere

ESTATE



**Casa Bernardini**  
cortesia = esperienza = qualità

## Lunedì e Martedì



• STRACCETTI DI TACCHINO  
ALLA MESSICANA



• STRACCETTI DI POLLO  
VERDURE E MANDORLE



• HAMBURGER DI POLLO  
O TACCHINO



• BOCCONCINI DI POLLO  
CON VERDURE E CURRY



• HAMBURGER FANTASIA:  
RADICCHIO E SPECK, CARCIOFI  
E PECORINO, ASPARAGI E FONTINA



## Mercoledì e Giovedì



• CORDON BLEU



• STRACCETTI ZENZERO E CHILI



• MEDAGLIONI DI COPPA  
AI QUATTRO PEPI



• TORTILLAS DI CARNE E VERDURE



• NUGGETS DI POLLO



• SPINACINE DI POLLO



## Venerdì e Sabato



• BOMBETTE PUGLIESI



• FILETTO DI MAIALE IN PORCHETTA



• ARROSTO DI TACCHINO FARCITO



• ROTOLO DI CARNE *Casa Bernardini*



• GALLETTO ALLA DIAVOLA



• COSTINE AL MIELE AFFUMICATO



• SPIEDONE DI MAIALE



• ASADO MARINATO AL CHIMICHURRI



• SPIEDO TEX MEX



il tempo di cottura è calcolato con forno / griglia / tegame  
già a temperatura e varia in base al gusto personale.