

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/05/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/erasmo>

## Il piatto di Erasmo

<b>Caprese</b>	€ 9,00
Mozzarella di bufala Rivabianca, pomodoro, basilico fresco, origano italiano e olive di Gaeta	
<b>Contorno di verdure</b>	€ 5,00
verdure del giorno, secondo disponibilità	
<b>Hamburger Erasmo</b>	€ 16,00
Carne di razza Fassona 200gr., macellera Martini, insalatina e patate accompagnate con salsine classiche	
<b>La Catalana di Erasmo</b>	€ 22,00
Calamaretti e gamberi con julienne di finocchio, sedano, carote, rapanelli e pomodorini. Con olio BIO e.v.o. 100% ITALIA	
<b>Misticanza</b>	€ 8,00
Misticanza, lattuga, radicchio, pomodoro, carote e finocchio	

## Impasti Erasmo Bio Classic

<b>Amalfi coast</b>	€ 12,00
Provola affumicata di bufala Dop, pomodorini gialli di servo basilico fresco, emulsione di limone sfusato amalfitano igp	
<b>Bismark</b>	€ 12,00
Fior di latte, scamorza, asparagi, uovo sodo grattugiato, fonduta di parmigiano reggiano Az. Bio Hombro	
<b>Calore del Vesuvio D.O.P.</b>	€ 11,00
Fior di latte, pomodorini piennolo d.o.p. presidio Slow Food, basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia	
<b>Carciofi</b>	€ 7,50
Pomodoro pelati bio, fior di latte, carciofini pugliesi	
<b>Duemilaquindici</b>	€ 9,00
Fior di latte, spinaci, prosciutto crudo di Parma az. Ghirardi stagionatura 24/30 mesi tagliato alla julienne	
<b>Emiliana</b>	€ 9,00
Fior di latte, pancetta selezione Gherardi, peperoncino, scaglie di Parmigiano Reggiano Az. Bio Hombro	
<b>Erasmo bio D.O.P.</b>	€ 9,00
Filetti di pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte, basilico fresco, olio bio e.v.o. origine 100% Italia	

<b>Favolosa di Marcello Palmieri</b>	€ 11,00
Fior di latte, gongorzola, mortadella La Favola di Palmieri	
<b>Focaccia Erasmo</b>	€ 5,50
Olio bio e.v.o. 100% Italia, parmigiano reggiano az. Bio Hombre, sale, pepe sarawak	
<b>Funghi</b>	€ 7,50
Pomodoro pelati bio, fior di latte, funghi trifolati	
<b>La bufala di Erasmo bio D.O.P.</b>	€ 12,00
Pomodoro San Marzano d.o.p., mozzarella di bufala d.o.p. messa dopo cottura a temperatura ambiente, basilico fresco	
<b>La genovese di Erasmo</b>	€ 11,00
Fior di latte, cipolla ramata di Montoro dop, salsiccia, pepe sarawak, alcuni pomodorini pignolo presidio Slow Food e gialli, basilico fresco	
<b>La rossa di Modena bio D.O.P.</b>	€ 13,00
Pomodoro San Marzano d.o.p., stracciatella az. Stasi, prosciutto crudo di Parma Az. Ghirardi stagionatura 24/30 mesi affettato al momento	
<b>Lardo e parmigiano</b>	€ 10,00
Lardo del Casentino macelleria Fracassi, parmigiano reggiano Az. Bio Hombre	
<b>Margherita BIO D.O.P.</b>	€ 7,00
Pomodori pelati bio, fior di latte, basilico fresco, olio bio e.v.o. origine 100% Italia	
<b>Marinara bio D.O.P.</b>	€ 6,00
Pomodori pelati BIO, aglio rosso di Nubia, origano italiano, prezzemolo, olio bio e.v.o. origine 100% Italia	
<b>Napoletana bio</b>	€ 7,50
Pomodoro pelati bio, fior di latte, alici di Cetara Az. Delfino, origano italiano	
<b>Parma crudo D.O.P.</b>	€ 11,00
Pomodoro pelati bio, fior di latte, prosciutto crudo di Parma Az. Ghirardi stagionatura 24/30 mesi affettato al momento	
<b>Prosciutto cotto San Giovanni</b>	€ 11,00
Pomodori pelati bio, fior di latte, prosciutto cotto naturale S.Giovanni Az. Capitelli messo dopo cottura	
<b>Quattro stagioni</b>	€ 9,50
Pomodori pelati bio, fior di latte, funghi trifolati, prosciutto cotto naturale S.Giovanni Az. Capitelli, carciofini, salsiccia	
<b>Ripieno</b>	€ 9,50
Pomodoro pelati bio, fior di latte, salame Napoli piccante, ricotta bio Az. Bio Hombre, pepe sarawak	

**Ripieno con scarola** € 10,00

Scarola riccia, alici di Cetara az. Delfino, provola di bufala affumicata d.o.p., capperi di Pantelleria, olive di Gaeta, parmigiano reggiano Az. Bio Hombre

**Salsiccia nazionale** € 7,50

Pomodoro pelati bio, fior di latte, salsiccia

**Verdure di stagione** € 10,00

Pomodori pelati bio, verdure di stagione grigliate, fior di latte, basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia

## Impasti Erasmo Bio Blend

**Carbonara di Erasmo** € 12,50

Fior di latte, pancetta Giovanna Az. Capitelli cotta al miele affumicata e messa dopo cottura, pepe di sarawak, rosso d'uovo messo a fine cottura

**Cetara D.O.P.** € 12,50

Pomodoro San Marzano d.o.p., stracciatella Az. Stasi, alici Cetara az. Delfino, basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia

**Essenza di Puglia** € 12,50

Fior di latte, fave, pancetta Giovanna Az. Capitelli cotta al miele affumicata e messa dopo cottura

**Focaccia BIO BLEND** € 5,50

Olio bio e.v.o. 100% Italia

**I 2 pomodori presidio Slow Food** € 12,50

Pomodorini piennolo d.o.p. presidio Slow Food, pomodorini gialli da serbo, fior di latte, peperoncino, basilico fresco

**Il sole di Modena** € 12,50

Fior di latte, pomodorini gialli da serbo, salsiccia, parmigiano reggiano Az. Bio Hombre, basilico fresco

**Margherita BIO BLEND** € 9,00

Pomodori pelati bio, fior di latte, basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia

**Non è una cima** € 12,50

Fior di latte, friarielli saltati in padella, salsiccia, olio bio e.v.o. 100% Italia

**Nonno Erasmo** € 12,50

Fior di latte, filetti di pomodoro San Marzano d.o.p., basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia, parmigiano reggiano Az. Bio Hombre

**Sole di Erasmo** € 12,50

Fior di latte, pomodorini gialli da serbo, scarola riccia, capperi di Pantelleria, olive di Gaeta, parmigiano reggiano az. Bio Hombre, basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia

**Verdure di stagione**

€ 12,50

Pomodori pelati bio, verdure di stagione grigliate, fior di latte, basilico fresco, olio bio e.v.o. 100% Italia

---

**Bevande**

---

**Aranciata Lurisia**

€ 3,50

Bt. vetro 27,5 cl

---

**Chinotto Lurisia**

€ 3,50

Bt. vetro 27,5 cl

---

**Coca-Cola**

€ 3,00

Bt. vetro 33 cl

---

**Coca-Cola senza caffeina**

€ 3,00

Lattina 33 cl

---

**Coca-Cola Zero**

€ 3,00

Bt. vetro 33 cl

---

**Gazzosa Lurisia**

€ 3,50

Bt. vetro 27,5 cl

---

**Succo orange bio Plose**

€ 3,00

Bt. vetro 20 cl

---

**Thè verde Nativa**

€ 3,00

Bt. vetro 25 cl

---

**Birre**

---

**Bloembier**

€ 6,00

(bionda, doppio malto, 7% vol., aromatizzata con zucchero di canna e miele) bt. vetro 33 cl.

---

**Dead Pony Club - Brew Dog**

€ 5,00

(Californian Pale Ale, 3,5% vol.) bt. vetro 33 cl.

---

**El Bouqueron**

€ 15,00

(bionda all'acqua di mare, 4,8% vol.) bt. vetro 75 cl.

---

**Erasmus birra artigianale**

€ 6,00

<b>Jack Hammer - Brew Dog</b> (west coast India Pale Ale, 3,5% vol.) bt. vetro 33 cl.	€ 6,00
<b>Kiwipa Lowlandbrewery</b>	€ 5,00
<b>L'integrale Zago</b>	€ 15,00
<b>La Leggera Zago</b>	€ 15,00
<b>London Pride</b>	€ 6,00
<b>Moretti Zero</b> (alcohol free) bt. vetro 33 cl.	€ 5,00
<b>Nastro Azzurro</b>	€ 4,50
<b>Peroni doppio malto</b> (6,6% vol.) bt. vetro 50 cl.	€ 6,00
<b>Pumpkin Ale Lowlandbrewery</b>	€ 12,00
<b>Saline</b> (Golden Ale ad alta fermentazione arricchita dall'aggiunta di sale di Cervia, 4,9% vol.) bt. vetro 75 cl.	€ 15,00
<b>Silinae</b>	€ 15,00
<b>Via dei Birrai 32 - 3+2</b> (bianca, 3,2% vol.) bt. vetro 75 cl.	€ 15,00
<b>Via dei Birrai 32 - Audace</b> (biorra bionda forte con aroma possente di agrumi dato dalla scorza d'arancia e l'amarognolo dell'amaro di curaçao, 8,4% vol.) bt. vetro 75 cl.	€ 15,00
<b>Via dei Birrai 32 - Curmi</b> (birra bianca al farro aromatizzata con coriandolo e scorza d'arancia. Regala sensazioni tropicali con freschezza acidula, 5,8% vol.) bt. vetro 75 cl.	€ 15,00
<b>Via dei Birrai 32 - Nebra</b> (birra ambrata contraddistinta da intensi aromi floreali e maltati dati dal malto d'orzo e di segale e dai fiori di sambuco, 8% vol) bt. vetro 75 cl.	€ 15,00
<b>Via dei Birrai 32 - Oppale</b> (birra di alta fermentazione distinta da generosa luppolatura e profumo fruttato e agrumeto, 5,5% vol.) bt. vetro 75 cl.	€ 15,00

**Viola Bionda** € 15,00  
(bionda, 5,5% vol.) bt. vetro 75 cl.

---

**Viola Numero 3** € 15,00  
(bionda doppio malto, 6,9% vol.) bt. vetro 75 cl.

---

**Viola Rossa** € 15,00  
(rossa, 5,5 vol.) bt. vetro 75 cl.

---

## Vini bianchi

---

**Chablis - Saint Pierre - Albert Pic** € 30,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Falanghina Guardianense - Janarè** € 14,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Franciacorta "Blanc de Blancs" Cavalleri** € 30,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Franciacorta Rosè Uberti** € 30,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Gewurztraminer 2015 - Cantina Terlan** € 18,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Greco di Tufo 2014 Pietralata - Janarè** € 18,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Pinot Bianco 2015 - Elena Walch** € 18,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Prestige rosè 2013 - Minuty** € 25,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - Col Veteraz** € 18,00  
Bt. vetro 75 cl

---

## Vini rossi

---

**Brut - Cleto Chiarli** € 15,00  
Bt. vetro 75 cl

**Brut rosso - Francesco Bellei** € 16,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Core 2014 Aglianico 100% ITG - Montevetrano** € 26,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Lambrusco di Grasparossa - Villa Cialdini Chiarli** € 14,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo - Cavicchioli** € 14,00  
Bt. vetro 75 cl

---

**Sangiovese Aulente - San Patrignano** € 15,00  
Bt. vetro 75 cl

---

## Champagne

---

**Brut - Laurent Perrier** € 50,00  
Bt. vetro 75 cl.

---

**Brut rosè - Ruinart** € 95,00  
Bt. vetro 75 cl.

---

**Comtes de Champagne "Blanc del Blancs" Taittinger** € 190,00  
Bt. vetro 75 cl.

---

**Dom Pérignon brut 2004 - Moët et Chandon** € 190,00  
Bt. vetro 75 cl.

---

**Ultra Brut - Laurent Perrier** € 65,00  
Bt. vetro 75 cl.

---