



Osteria A Modo Mio Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/argelato/osteria-a-modo-mio-2>
Via Galliera, 115, 40050 Funo BO, ARGELATO, Italy
+33186995715 - osteriaamodomio.it

Categories

Secondi

Uncategorized

Dolci Di Nostra Produzione

Extra menu autunnale

Starters

Primi Piatti

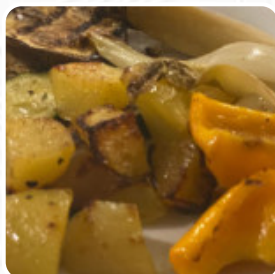
Vegetable

birre

Contorni

VINO DELLA CASA

Bibite e Birre



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria A Modo Mio Menu



Main Courses

LASAGNA

Dolci

FETTA DI TORTA FATTA IN CASA CON
PANNA ARTIGIANALE O MASCARPONE

Seafood

CEVICHE SOLO PESCADO

Meat Dishes

MEATBALLS

Schnitzel

SCHNITZEL

Starters & Salads

ANTIPASTO

Chicken

FRIED CHICKEN

Pesce

GAMBERI CON SALE E PEPE

For The Small Hunger

OMELETTE CON GAMBERETTI

Duck

ANATRA CHAO YANG

Main Course

PASSATELLI IN BRODO DI
CAPPONE

12 €

Al Forno*

BAKED POTATOES

6 €

Pizza

MEAT

Omelettes

OMELETTE CON VERDURE

Sushi - Bento

COMBO

Secondi Piatti

GAMBERONI ALLA PIASTRA

Fish And Seafood

MIXED CEVICHE

Pizza - Small Ø 24Cm

ROMAGNOLA

20 €

Carne / Fleischgerichte

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA
SCOTTADITO

Verdure

STIR-FRIED SOYBEAN SPROUTS

Platos A La Carta

CALDO DE MOTE

Almuerzos

PESCADO FRITO CON ENSALADA Y
ARROZ

Prawns

GAMBERI FRITI

Osteria A Modo Mio Menu



Bibite

COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 33 CL 4 €

Drink

CORRETTO 3 €

Seafood Rice

SEAFOOD RICE

Alcoholic Beverages

AMARETTO

Soups/Salads

CHICKEN BROTH

Mariscos - Seafood

SEAFOOD BROTH

Cold Appetizers / Entradas Frias

SHRIMP CEVICHE CEVICHE DE CAMARÓN

IL Dolci

GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA CON AMARENA FABBRI

Liquori

FOREIGN LIQUEURS 5 €

Pizze Gourmet

THE QUEEN 10 €

SALATE

MIXED SALAD OF THE SEASON

Gamberi

GAMBERI IN SALSA CURRY

Specialpizzor

IL RE 15 €

Primi Passi

SEPIE ALLA PIASTRA

I CONTORNI

PATATINE FRITTE (NO GLUTINE)

Dolci, Gelati, Sorbetti Di Nostra Produzione

ARTISANAL SORBET 5 €

Yakimono (Grilled)

WAGYU 26 €

Makan Malam

FRIED DUCK

Vini e Bevande -Acqua

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE MICROFILTRATA E DEPURATA 2 €

Favoriti

LEMON SHRIMP

Anatra / Duck

ANATRA IN SALSA AGRODOLCE

Secondi - 鱼 PESCE - 虾仁 Gamberi

SHRIMP WITH MIXED VEGETABLES

Osteria A Modo Mio Menu



Le carni e i loro tagli

CHIANINA 23 €

La Brace Continua... - Secondi Piatti Alla Brace

GALLETTO RUSPANTE ALLA DIAVOLA 16 €

Restaurant Category

ITALIAN

Gamberoni e Gamberi

GAMBERI FRITTI IN SALSA AGRODOLCE

Fish Dishes

FISH FRY

GRILLED GIANT SHRIMP

Side Dishes

FRENCH FRIES 6 €

BAKED POTATO

Bevande

GLASS OF HOUSE WINE 4 €

CREME DI LIQUORE 4 €

Pesce E Gamberi

SEPIE IN SALSA PICCANTE

GAMBERI IN SALSA PICCANTE

Gran Grigliata "A Modo Mio"

GRAN GRIGLIATA "A MODO MIO" 22 €

LA CRESCENTINATA 22 €

Amari, Grappe e Liquori

TUTTI GLI AMARI E TUTTE LE GRAPPE 4 €

LIQUORI RISERVA 8 €

Dessert

CREMA CATALANA 6 €

TARTUFO

ZABAIONE AL MARSALA

Desserts



AMARETTO SEMIFREDDO

CLASSIC 2 €

SORBETTO ARTIGIANALE

Pasta

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE 14 €

RAVIOLI

PASTA BOLOGNESE

Menu

DECAFFEINATED 2 €

ORZO 3 €

GINSENG 3 €

Piastra

GRILLED DUCK

GAMBERI ALLA PIASTRA

FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA

Non Solo Manzo

SALSICCIA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO O FRITTE 13 €

GRAN COTOLETTA DI VITELLO ALLA BOLOGNESE 16 €

Osteria A Modo Mio Menu



POLPETTE ALLA BOLOGNESE CON ZUCCHINE RIPIENE 16 €

Contorni

CESTINO DI CRESCENTINE FRITTE 6 €

FRIGGIONE BOLOGNESE 6 €

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA 6 €

PAN-FRIED CHICORY 6 €

VINO DELLA CASA

SANGIOVESE "NESPOLINO" PODERI NESPOLI ALLA SPINA 1 LT 12 €

SANGIOVESE "NESPOLINO" PODERI NESPOLI ALLA SPINA 1/2 LT 7 €

SANGIOVESE "NESPOLINO" PODERI NESPOLI ALLA SPINA 1/4 LT 5 €

PIGNOLETTO "A MODO MIO" IN BOTTIGLIA 75CL BIANCO FRIZZANTE DEI COLLI BOLOGNSI 12 €

Bibite e Birre

COCA COLA IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 33 CL 4 €

FANTA IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 33 CL 4 €

SPRITE IN BOTTIGLIA DI VETRO DA 33 CL 4 €

HEINEKEN 0.0 ANALCOLICA 33 CL 4 €

Ingredients Used

TORTELLINI

CHEESE

CHEESE

HAM

Platos Sudamericanos

CALDO DE POLLO Y MAÍZ

CALDO DE PICANTE

ARROZ MENESTRA CHULETA Y PATACONES

ARROZ MENESTRA PESCADO FRITO Y PATACONES

Primi Piatti

GRAMIGNA PAGLIA E FIENO CON RAGÙ DI SALSICCIA 10 €

PASSATELLI ASCIUTTI CON GUANCIALE AMATRICIANO, SCALOGNO E ZUCCHINE CROCCANTI SU FONDUTA DI FORMAGGIO DI FOSSA DI ROMAGNA 12 €

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI CASTELMAGNO, ZAFFERANO, GRANELLA DI PISTACCHIO, SCAGLIE DI CASTELMAGNO E ACETO BALSAMICO 13 €

BALANZONI VERDI RIPIENI "A MODO MIO" SU LETTO DI PESTO DI NOCCIOLE TOSTATE E GREMOLADA 13 €

TORTELLINO IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI 14 €

Vegetable

INSALATA CINESE SALTATA

VERDURA CON GAMBERI

STUFATO DI TOU-FU

TOU-FU IN SALSA PICCANTE

TOU-FU CON GAMBERI E FUNGHI

birre

BIREN "PHILIPPE" PILSNER 50 CL 5,2% VOL 7 €

BIREN "CHARLOTTE" WEISSBIER 50 CL 5,0% VOL 7 €

Osteria A Modo Mio Menu



BIREN "RENAZZENFEST" MÄRZEN
50 CL 6% VOL . 7 €

BIREN "SYLVIE" DOPPELBOCK 50
CL 7% VOL 7 €

BIREN "MELANIE" BIRRA AL MIELE
50 CL 7,2% VOL 8 €

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

SOUP

NOODLES

DESSERTS

APPETIZER

Starters

OLATIONE MORTADELLA CON
GRANELLA DI PISTACCHIO

LA CARNE FROLLATA CON SEMI E NOCI,
POLENTA FRITTA E SQUACQUERONE DI
ROMAGNA

L'AFFETTATO CON SPINACI CON CREMA
DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI

FRITTELLE FRITTE AL SAPORE DI
TORTELLINO

CALAMARI FRITI

CICORIA RIPASSATA IN PADELLA

Antipasti

MOUSSE DI MORTADELLA CON
GRANELLA DI PISTACCHIO SU PANE
INTEGRALE AI MULTICEREALI
GRIGLIATO 7 €

BASTONCINI DI POLENTA FRITTA E
SQUACQUERONE DI ROMAGNA 7 €

SFORMATINO DI SPINACI CON
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 7 €
STAGIONATO 36 MESI

POLPETTINE FRITTE AL SAPORE DI
TORTELLINO 7 €

ASSAGGIO DI CRESCENTINE CON
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
MORTADELLA BOLOGNA E
PECORINO DOLCE DEI COLLI
BOLOGNESI 11 €

TARTARE DI FASSONA
PIEMONTESE CONDITA E BATTUTA
AL COLTELLO 12 €

PRAWNS IN SPICY SAUCE

Dolci Di Nostra Produzione

ZABAIONE AL MARSALA CON
GRANELLA DI NOCCIOLA E SCAGLIE
DI CIOCCOLATO 6 €

FIOR DI LATTE TRADIZIONALE
BOLOGNESE 6 €

CREMA DI MASCARPONE CON
SCAGLIE DI CIOCCOLATO O
GRANELLA DI AMARETTO 6 €

ZUPPA INGLESE TRADIZIONALE
BOLOGNESE 7 €

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE
ALLA CREMA CON AMARENE
FABBRICI 7 €

INOLTRE NON DIMENTICATE DI
CHIEDERCI LE NOSTRE TORTE
FATTE IN CASA PREPARATE
QUOTIDIANAMENTE 7 €

ALBANA PASSITO MINGAZZINI
SERVITO CON CANTUCCI
ARTIGIANALI 8 €

Extra menu autunnale

ROLLÈ DI ZUCCHINE FARCITO CON
PROVOLA AFFUMICATA E
MORTADELLA BOLOGNA SU LETTO
DI CREMA DI POMODORINI E
BASILICO 10 €

INSALATA DI PORCINO DI
STAGIONE CON SCAGLIE DI
PECORINO ROMANO, SEDANO E
ACETO BALSAMICO 15 €

Osteria A Modo Mio Menu



RISOTTO CARNAROLI
"ACQUARELLO" AL RADICCHIO
TREVIGIANO E SALSICCIA 16 €

CAPPELLACCI FERRARESI DI
ZUCCA CON FUNGHI GALLETTI DI
STAGIONE SU LETTO DI CREMA DI
FUNGHI 18 €

PAPPARDELLE ARTIGIANALI AI
FUNGHI PORCINI DI STAGIONE 19 €

SUPREMA DI FARAONA BARDATA
CON PANCETTA ARTIGIANALE SU
LETTO DI CAVOLO VIOLA 25 €
CROCCANTE E MOUSSE DI ZUCCA
DI STAGIONE

FIorentina DI SCOTTONA LUXURY,
FROLLATA DAI 50 AGLI 80 GG. T-
BONE, FILETTO E CONTROFILETTO 7 €
(ALL'ETTO)

Uncategorized



CALDO DE WANTON

ARROZ CHAU FAN

ARROZ MENESTRA CARNE Y
PATACONES

ARROZ MENESTRA POLLO APANADO Y
PATACONES

GAMBERI CON PISELLI

STUFATO DI GAMBERONI

STUFATO DI VERDURA MISTA

STUFATO DI BAMBÙ E FUNGHI

Secondi



SHRIMPS WITH BAMBOO
AND MUSHROOMS

FIorentina DI SCOTTONA
LUXURY FROLLATA 50 T-
BONE CIRCA 1KG

LA TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE

POLPETTE ALLA BOLOGNESE CON
ZUCCHINI RIPIENI

AGLIE E FIENO CON RAGÙ DI SALSICCIA

PASTA ASCIUTTA CON GUANCIALE
AMATRICIANO CROCCANTE,
POMODORINI CONFIT SU FONDUTA DI
FORMAGGIO ROMAGNA

BRODO DI CAPPONE

LA CRESCENTINATA (RICOTTA E
SPINACI CON CREMA DI
CASTELMAGNO, GRANELLA DI
PISTACCHIO E SCAGLIE DI
CASTELMAGNO)

LE NOSTRE CRESCENTINE FRITTE
SERVITE CON PROSCIUTTO CRUDO DI
PARMA, MORTADELLA BOLOGNA,
SALAME FELINO

PECORINO BOLOGNESE,
SQUACQUERONE ROMAGNOLO,
GIARDINIERA DI VERDURE MISTE
SOTT'OLIO

IL TELLINO IN BRODO DI CAPPONE

GRAN GRIGLIATA "A MODO MIO"

TAGLIATA DI BOVINO CIRCA 300 GR

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria A Modo Mio Menu



Osteria A Modo Mio

Via Galliera, 115, 40050 Funo
BO, ARGELATO, Italy

Opening Hours:
Saturday 12:30-14:30 19:30-
22:30

Made with [Menu](#)

