

MENU DELLA TRADIZIONE

A TASTE OF OUR REGION

Il meglio della nostra regione in un menu a 4 portate / Our region's favorites in a 4-course tasting menu

UN ANTIPASTO A SCELTA TRA - A STARTER CHOICE BETWEEN:

Cruditè di carciofi al limone con scaglie di Parmigiano Reggiano dop ⁷

Lemon-scented raw artichokes served with Parmigiano Reggiano flakes

Degustazione di salumi e formaggi accompagnato da piadine e mostarde di frutta ¹⁻⁷

Selection of cold cuts and cheeses from the region served with fine chutneys and traditional piadina bread

UN PRIMO A SCELTA TRA - A FIRST COURSE CHOICE BETWEEN:

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

Tagliatelle al ragù bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

Tortellini fatti in casa in brodo chiaro di cappone ¹⁻³⁻⁷

Home-made tortellini in a clear capon broth

UN SECONDO A SCELTA TRA - A MAIN COURSE CHOICE BETWEEN:

Cotoletta di vitello alla petroniana con osso e patate al forno ¹⁻³⁻⁷

"Petroniana style" veal escalope with Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese served with baked potatoes

Tagliata di manzo irlandese con patate al forno ¹

Grilled Irish rib eye steak served with baked potatoes

UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

ANTIPASTI

STARTERS

- Tagliere di salumi e formaggi accompagnato da piadina e mostarde di frutta** ¹⁻⁷
Selection of cold cuts and cheeses served with fine chutneys and traditional piadina bread € 18
- Zuppa di polipetti, ortaggi, verdure e crostini di pane piccante** ¹⁻⁹⁻¹⁴
Octopus soup with vegetables and spicy croutons € 12
- Parmigiana di melanzane al forno con cialda croccante di Parmigiano Reggiano dop** ⁷
Eggplant parmigiana casserole with a crispy Parmigiano Reggiano cheese waffle € 12
- Crudit  di carciofi al limone con scaglie di Parmigiano Reggiano dop** ⁷
Lemon-scented raw artichokes served with Parmigiano Reggiano flakes € 10
- Tortino di broccoli, patate dolci e frutta disidratata su salsa di erba pepe** ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
Broccoli, sweet potato and dehydrated fruit pie on savory sauce € 10
- Millefoglie di pesce spada, zucca, patate e colata di salsa agli agrumi** ⁴
Millefeuille of swordfish, pumpkin and potatoes with citrus sauce coulee € 12
- Sandwich di gamberi rosa, salsa di porro e pistacchio salato** ¹⁻²⁻⁵⁻⁸
Pink shrimp sandwich, leek sauce and salted pistachio € 12

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

€ 12

Tagliatelle al ragù bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

€ 12

Tortellini in brodo chiaro di cappone ¹⁻³⁻⁷

Home-made tortellini in a clear capon broth

€ 14

Tortelloni ripieni di zucca e amaretto con crema di burro e salvia ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Tortelloni pasta stuffed with pumpkin and macaroon on a cream of butter and sage

€ 12

Tagliolini al tartufo di stagione in salsa di burro di vacche rosse ¹⁻³⁻⁷

Tagliolini pasta with seasonal truffles in a seasoned butter sauce

€ 17

Gramigna riccia al pesto di pomodori secchi, carciofi e pesce azzurro ¹⁻⁴

Gramigna pasta with dried tomatoes pesto, artichokes and oily fish

€ 13

Spaghettoni alle vongole in salsa di pomodorini confit e bottarga di tonno ¹⁻⁴⁻¹⁴

Spaghetti with clams in a confit tomato sauce and tuna bottarga

€ 13

Gnocchetti di patate fatti in casa con crema di funghi di stagione, pecorino croccante e noci ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Home-made potato gnocchi with seasonal mushroom cream, crunchy pecorino cheese and walnuts

€ 12

Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di manzo irlandese con verdure alla griglia

Grilled Irish beef tenderloin served with grilled vegetables

€ 24

Tagliata di manzo irlandese con patate al forno ¹

Grilled Irish rib eye steak served with baked potatoes

€ 21

Cotoletta di vitello alla petroniana con osso e patate al forno ¹⁻³⁻⁷

“Petroniana style” veal escalope with Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese served with baked potatoes

€ 20

Hamburger di manzo (filetto e controfiletto 200gr), pomodoro grigliato, insalata, maionese, crema di cipolla di Tropea, caciocavallo e patate ¹⁻³⁻⁷⁻⁶

Beef hamburger (tenderloin and sirloin 200gr) with grilled tomato, salad, mayonnaise, Tropea onion cream, caciocavallo cheese and potatoes

€ 19

Braciola di maiale al pinot nero con verza agrodolce ⁶⁻⁸

Pork cutlet with Pinot nero wine and sweet and sour savoy cabbage

€ 18

Trancio di salmone in crosta di frutta secca e topinambur ⁴⁻⁵⁻⁸

Oven-baked salmon in a dried fruit crust, served with topinambur

€ 18

Filetto di orata al forno con crema di scalogno e zucca arrosto ⁴

Baked seabream fillet with shallot onion cream served with roasted pumpkin

€ 18

Ombrina 70° con salsa ponzu su crema di cipolla e bietola ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸

Shi drum baked on 70° with ponzu sauce served on an onion cream with swiss chard

€ 19

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure alla griglia

Mixed vegetables

€ 6

Cicoria al peperoncino

Chilli chicory

€ 6

Finocchi burro e Grana Padano ⁷

Fennel with butter and Grana Padano cheese

€ 6

Patate al forno ¹

Oven-baked potatoes

€ 6

Insalata mista

Mixed salad

€ 6

LISTA ALLERGENI

ALLERGENS LIST

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans-based products
3. Eggs-based products
4. Fish-based products
5. Peanuts-based products
6. Soy-based products
7. Dairy and milk-based products
8. Nuts-based products
9. Celery-based products
10. Mustard-based products
11. Sesame seeds-based products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupin-based products
14. Shellfish-based products

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù classico al caffè con biscotti fatti in casa ¹⁻³⁻⁷

Traditional coffee Tiramisù with homemade biscuits

€ 6

Bon bons di gelato alla nocciola e pezzetti di wafer con copertura extra dark ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Hazelnut ice cream bon bons and pieces of wafer with extra dark chocolate cover

€ 6

Cannolo scomposto con crema di ricotta, gocce di cioccolato e zeste di arancia caramellate ¹⁻³⁻⁷

Cannolo stuffed with ricotta cheese cream, chocolate drops and caramelized orange zest

€ 6

Quenelle di cachi con crumble di noci ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Persimmon fruit quenelle with walnut crumble

€ 6

Soufflé al cioccolato fondente 67% ³⁻⁷

67% dark chocolate soufflé

€ 6

Selezione di gelati ³⁻⁷⁻⁸

Ice cream selection

€ 6

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 6