

NERO ARANCIO

RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio, serviti con piadine, tigelle e mostarde pregiate 1-7-10

Selection of cold cuts and cheeses from the region served with piadine, tigelle and fine chutneys €18,00

Carpaccio di manzo con granella di nocciole, capperi e scaglie di parmigiano reggiano 8

Beef carpaccio served with hazelnut crumb, capers, and parmesan cheese flakes €10,00

Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata 3-4-12

Vitel tonn  €12,00

Gamberi saltati con zucchine in due consistenze e pomodorini confit 7

Shrimp with double texture of zucchini and confit tomatoes €11,00

Flan di zucchine e patate con crema di parmigiano reggiano 3-7

Zucchini and potatoes flan with parmesan cheese sauce €9,00



PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Lasagna tipica Bolognese 1-3-7-9

Traditional Bolognese lasagna €13,00

Tagliatelle fatte in casa al rag  bolognese 1-3-7-9

Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce €13,00

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone 1-3-7-9

Homemade tortellini in a clear capom broth €14,00

Tortelloni ripieni di zucca e amaretto con gorgonzola e gocce di aceto balsamico 1-3-7-8-12

Tortelloni pasta stuffed with pumpkin and macaroon with gorgonzola cheese and balsamic vinegar €13,00



Tagliolini con cozze e vongole del Mar Adriatico e scaglie di bottarga di muggine 1-3-4-14

Tagliolini pasta with mussels and clams and muggine bottarga €14,00

Spaghetti al pomodoro rosso datterino 1

Spaghetti pasta with red datterino tomatoes €11,00



NEROARANCIO

RESTAURANT

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Cotoletta alla petroniana con spicchi di patate al forno 1-3-7

*"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese
and Parma ham served with baked potatoes* €18,00

**Tagliata di manzo alla griglia servito con verdure
grigliate di stagione** 3-7

Grilled sirloin beef with a seasonal grill vegetable €19,00

**Trancio di salmone marinato servito con spinaci e
patata mantecata con olio EVO** 4-7-8-9

Salmon served with spinach and mashed potatoes €19,00

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura al
Sangiovese con spuma di polenta e chips di pane alle
erbe aromatiche** 7-9

*Beef cheeks slow cooked with Sangiovese red wine
with polenta foam and bread flavoured chips* €20,00



Parmigiana di melanzane 7

Eggplant parmigiana €15,00

DOLCI DESSERTS

Tiramisù classico 1-3-7

Classic tiramisù € 6,00

Zuppa inglese con salsa al cioccolato 1-3-7

Trifle with chocolate sauce € 6,00

**Insalata di frutta fresca con pallina di gelato alla
crema** 1-3-7

*Fresh fruit salad with an ice cream scoop and a
homemade wafer* € 6,00

**Cheesecake cioccolato e arancia con biscotto
all'amaretto** 1-3-5-6-7-8

*Cheesecake with chocolate and orange with amaretto
biscuits* € 6,00

