

NEROARANCIO

RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

Selezione di salumi del territorio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, squacquerone DOP e Pecorino Romagnolo serviti con piadine, tigelle, miele d'acacia e senapata di fichi 1-7-10

Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese, squacquerone cheese DOP and Pecorino Romagnolo cheese served with piadine, tigelle, acacia honey and fig mustard €18,00

Bon bon di salsiccia con crema di porri e patate, funghi pioppini e scaglie di tartufo nero e mascarpone al miele 1-3-5-7

Sausage bon bon served with cream of leeks and potatoes, poplar mushrooms, black truffle flakes and honey flavored mascarpone €11,00

Carpaccio di salmone marinato fatto in casa, spuma di finocchio e anice stellato con coulis di lamponi e pane tostato al burro 1-4-7

Home made marinated salmon carpaccio served with fennel and star anise mousse, raspberries coulis and toast with butter €11,00

Tortino di broccoli con crema di parmigiano e pane carasau 1-3-7

Broccoli pie served with parmesan cream and carasau bread



PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Lasagna tipica Bolognese 1-3-7-9

Traditional Bolognese lasagna €13,00

Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese 1-3-7-9

Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce €13,00

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

Home made tortellini in a clear capom broth €14,00

Maltagliato con cozze e vongole, pesto di pistacchi e pomodorini sott'olio 1-3-7-8-14

Maltagliati pasta with mussels and clams, pistachio pesto and tomatoes in oil €13,00

Tortello fatto in casa ripieno di stracotto di costine con crema di peperone arrosto, mozzarella di bufala e pane aromatizzato 1-3-7-9

Tortelli pasta stuffed with rib stew, served with roasted pepper cream, Buffalo mozzarella and aromatized bread €13,00

Riso rosa Verelè, pesto di zucchine e basilico, e parmigiano 7

Verelè pink rice, courgette and basil pesto, Parmesan cheese €12,00



NEROARANCIO

RESTAURANT

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Cotoletta alla petroniana con 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 accompagnata da un
purè di zucca con funghi pioppini e gocce di
parmigiano** 7
*Grilled sirloin beef served with pumpkin pure with poplar
mushrooms and parmesan drops* €20,00

**Merluzzo di nostra salatura con crema di cavolfiore,
cicoria leggermente piccante e chips di mais** 1-4
*Salted cod fish with cauliflower cream, slightly spicy
chicory and corn chips* €21,00

**Guancia di manzo con crema di carote, indivia brasata
e chips di barbabietola** 6-7-9
*Beef cheek served with carrot cream, braised endive and
beetroot chips* €21,00

Millefoglie di verza, patate e Pecorino 7
Savoy mille-feuilles, potatoes and Pecorino cheese



€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 gelato alla crema 1-3-7
Fresh fruit salad with an ice cream scoop €6,00

**Frolla alla vaniglia con mousse al fondente, fico
caramellato, ricotta di pecora e caramello croccante** 1-3-7
*Vanilla short pastry with dark chocolate mousse,
caramelized fig, sheep's ricotta cheese and crunchy
caramel* €7,00

**Bavarese ai frutti di bosco, terra al fondente e salsa
alla vaniglia** 1-3-7-8
*Bavarian cream with wild berries, dark chocolate and
vanilla sauce* €7,00

