

# 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 STARTER:

**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** <sup>1-7-10</sup>

*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*

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

**Lasagna tipica bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Traditional Bolognese lasagna*

**Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

**Tortellini fatti in casa con brodo di cappone** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade tortellini in a clear capon broth*

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

**Cotoletta alla petroniana con patate al forno** <sup>1-3-7</sup>

*"Petroniana style" veal loin cutlet with Parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes*

**Tagliata di manzo alla griglia accompagnata con patate al forno** <sup>7</sup>

*Grilled sirloin beef served with baked potatoes*

## UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

**Tiramisù classico** <sup>1-3-7</sup>

*Classic tiramisù*

**Zuppa inglese con salsa al cioccolato** <sup>1-3-7</sup>

*Trifle with chocolate sauce*

€ 38

## 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** <sup>1-7-10</sup>  
*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
- Cannolo croccante di pasta fillo ripieno di tartare di manzo su letto di salsa avocado** <sup>1-3-7</sup>  
*Crispy phyllo pastry cannolo, stuffed with beef tartar on avocado sauce* € 13
- Pan brioche al mirto, fatto in casa con gamberi saltati al timo, asparagi e zabaione salato** <sup>1-2-3-4-7</sup>  
*Home made pan brioche with mirto liquor, sautéed shrimps with thyme, asparagus and salty egnog* € 12
- Panzanella di semola con merluzzo nero, marinato all'aceto di mandarancio** <sup>1-4-9-12</sup>  
*Panzanella (typical Tuscany dish) with black cod marinated with clementine vinegar* € 10
- Soufflé di carota viola con crema di peperoni rossi, frutto della passione e chips di patate bolognesi** <sup>1-3-7-8</sup> € 10



## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

#### **Tortellini fatti in casa con brodo di cappone** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade tortellini in a clear capon broth*

€ 14

#### **Tagliolino al nero di seppia con bisque di gamberi e pescato del giorno** <sup>1-2-3-4-12-14</sup>

*Sepia tagliolini pasta with shrimp bisque and fish of the day*

€ 14

#### **Lasagna tipica bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Traditional Bolognese lasagna*

€ 13

#### **Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

€ 13

#### **Cuori di barbabietola al fior di latte con carciofi, riduzione di sangiovese superiore e polvere di barbabietola** <sup>1-3-7-12</sup>

*Ravioli pasta stuffed with fior di latte cheese served with artichokes, reduction of Sangiovese superior wine and beetroot powder*

€ 13



#### **Riso Vialone nano con verdure di stagione e croccante di castagne** <sup>7-8-12</sup>

*Vialone nano rice with seasonal vegetables and crispy chestnuts*

€ 12



#### **Maltagliati con zuppetta di cime di rapa, coniglio alla genovese e semi di zucca** <sup>1-3-8-9-12</sup>

*Maltagliati pasta with turnip tops soup, rabbit genovese style and pumpkin seeds*

€ 12

#### **Bis della tradizione / Bologna's favorites:**

#### **Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)**

*Lasagne + tagliatelle (half portions)*

€ 15

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

- Polpo del tirreno rosolato, spuma di patate e olive taggiasche con tacos di mais ed hummus di ceci** <sup>3-4-8-9</sup>  
Octopus of the Tyrrhenian Sea, potato mousse and Taggiasca olives served with corn tacos  
and chickpea hummus € 21
- Tagliata di manzo alla griglia accompagnata con patate al forno** <sup>7</sup>  
*Grilled sirloin beef served with baked potatoes* € 21
- Bombette di vitello con pancetta al finocchietto e caciocavallo con tortino di patate novelle,  
asparagi e pistacchi** <sup>7-8</sup>  
*Veal roll with fennel scented bacon and caciocavallo cheese served with potato pie,  
asparagus and pistachios* € 19
- Cotoletta alla petroniana con patate al forno** <sup>1-3-7</sup>  
*"Petroniana style" veal loin cutlet with Parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes* € 19
- Filetto di Gallinella con cavoli violetti, maionese calda al cavolfiore e sfumatura di salsa teriyaki** <sup>4-6-9-12</sup>  
Gurnard fish fillet with purple cabbage, hot cauliflower mayonnaise and *teriyaki sauce* € 18
- Panino bao al tè verde con tofu, cavolo rosso e le sue salse** <sup>1-6-8-9-11</sup>  
*Green tea scented bao sandwich with tofu, red cabbage and sauces* € 16

VEGE  
TARIAN

## CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES AND SALADS

### Verdure miste alla griglia

*Mixed grilled vegetables*

€ 6

### Patate al forno

*Oven-baked potatoes*

€ 6

### Insalata mista

*Mixed salad*

€ 6

### Carote, senape e miele <sup>10-11</sup>

*Carrots, mustard and honey*

€ 6

### Taccole e funghi misti di collina <sup>7</sup>

*Snowpeas and mixed mushrooms*

€ 6

### Patate americane fritte <sup>1</sup>

*French fries american style*

€ 6

## LISTA ALLERGENI

ALLERGENS LIST

- |   |   |
|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine   | 1. Cereals containing gluten  |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei   | 2. Crustaceans-based products   |
| 3. Uova e prodotti a base di uova   | 3. Eggs-based products  |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce   | 4. Fish-based products  |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi   | 5. Peanuts-based products   |
| 6. Soia e prodotti a base di soia   | 6. Soy-based products   |
| 7. Latte e prodotti a base di latte   | 7. Dairy and milk-based products  |
| 8. Frutta a guscio  | 8. Nuts-based products  |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano   | 9. Celery-based products  |
| 10. Senape e prodotti a base di senape  | 10. Mustard-based products  |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | 11. Sesame seeds-based products   |
| 12. Anidride solforosa e solfiti  | 12. Sulfur dioxide and sulfites   |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini  | 13. Lupin-based products  |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  | 14. Shellfish-based products  |
| 15. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004 | 15. Some products can be frozen at the origin or frozen on site respecting the self-control procedures pursuant to EC regulation 852/2004 |

## DOLCI

### DESSERTS

- Il bosco: pasta sfoglia, crema pasticciera, noci, meringa e cioccolati** <sup>1-3-7-8</sup>  
*Puff pastry with custard, walnuts, meringue and chocolats* € 8
- Omaggio al film 'Nuovo cinema paradiso': bavarese al melone di Sicilia, pistacchio, pasta di mandorle con polvere all'olio e frutti di bosco** <sup>7-8</sup>  
*Bavarian cream with melon, pistachios, marzapane, oil powder and berries* € 8
- Veronica alle fragole: semifreddo alla ricotta con cuore di fragola e cioccolato** <sup>1-3-7</sup>  
*Ricotta cheese parfait with strawberry and chocolate* € 7
- Mosaico di frutta fresca con coppa di gelato** <sup>6-7-8</sup>  
*Fresh fruit salad with ice cream* € 7
- Tiramisù classico** <sup>1-3-7</sup>  
*Classic tiramisù* € 6
- Zuppa inglese con salsa al cioccolato** <sup>1-3-7</sup>  
*Trifle with chocolate sauce* € 6

**Servizio e coperto € 1,50**  
*Service and cover charge € 1,50*