

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 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

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

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

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

Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

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

Homemade tortellini in a clear capon broth

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

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

Tagliata di manzo con verdure di stagione ⁷

Sirloin beef served with seasonal vegetables

UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁷

Classic tiramisù

Zuppa inglese con salsa al cioccolato ¹⁻³⁻⁷

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 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

Tartare di manzo affumicata con sferificazione inversa di salsa avocado e marmellata di scalogno

Smoked beef tartare with spherification of avocado sauce and shallot jam

€ 13

Scacchiera di salmone marinato al cavolo viola, accompagnato da salsa di passion fruit e salsa di albicocca arrostita ⁴

Cabbage marinade salmon composition with passion fruit sauce and roasted apricot sauce

€ 13

Panino bao fatto in casa, con carne di tofu e marmellata agro dolce di peperoni ¹

Homemade bao mini sandwiches with tofu and sweet and sour pepper jam

€ 11



Lecca lecca di pollo accompagnato con salsa verde e maionese alla teriyaki e sesamo nero ¹⁻²⁻⁹

Chicken lollipop served with green sauce and mayonnaise with teriyaki and black sesam

€ 11

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

Homemade tortellini in a clear capon broth

€ 14

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

€ 13

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

Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

€ 13

Risotto agli asparagi, pistacchio con capesante affumicate ⁴⁻⁷⁻⁸

Risotto made with asparagus, pistachios and smoked scallops

€ 13

Bottoni al tartufo alla carbonara ¹⁻³⁻⁷

Ravioli pasta stuffed with truffle, with carbonara sauce

€ 13

Spaghetti alla chitarra con ragù di pesce spada ¹⁻⁴

Square shaped spaghetti pasta with swordfish ragout

€ 12

Gnocchi al pesto genovese fatto in casa con riduzione di gorgonzola ¹⁻⁷⁻⁸

Gnocchi with homemade pesto sauce with gorgonzola cheese reduction

€ 12



Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- Polpo cotto a bassa temperatura con muselina di carote e zucchine marinate** ⁴⁻⁷
Slow cooked octopus with carrot cream and marinade courgettes € 21
- Tagliata di manzo con verdure di stagione** ⁷
Sirloin beef served with seasonal vegetables € 21
- Filetto di ombrina cotto a bassa temperatura su vellutata di patate viola e taccole** ⁴⁻⁷
Slow cooked shidrum fillet with purple potato veloutè and snowpeas € 21
- 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 € 19
- Guancia cotta al latte accompagnato da verdure tornite** ⁷
Beef cheek cooked in milk served with vegetables € 18
- Tofu in tempura con pane carasau e crauti** ¹
Tofu fried in tempura with carasau bread and sauerkraut € 16



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 ¹⁰⁻¹¹

Carrots, mustard and honey

€ 6

Taccole e funghi misti di collina ⁷

Snowpeas and mixed mushrooms

€ 6

Patate americane fritte ¹

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

Pina colada ¹⁻³⁻⁷

Pina colada (cake with ananas and coconut)

€ 8

Opera ¹⁻³⁻⁷

Opera (chocolate cake)

€ 8

Tris di profiterol ¹⁻³⁻⁷

Homemade Profiteroles

€ 7

Mosaico di frutta fresca con coppa di gelato ⁷

Fresh fruit salad with ice cream

€ 6

Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁷

Classic tiramisù

€ 6

Zuppa inglese con salsa al cioccolato ¹⁻³⁻⁷

Trifle with chocolate sauce

€ 6

Servizio e coperto € 2,00
Service and cover charge € 2,00