

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

€ 40

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

€ 19

Tartare di manzo in cannolo di basilico e gel di pomodorini ¹

Beef tartare in basil cannolo and tomato gel

€ 13

Tonno scottato con chips di patata, maionese all'erba cipollina e caviale di barbabietola ¹⁻³⁻⁴

Lightly cooked tuna fish with potato chips, chive scented mayonnaise and beetroot caviar

€ 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

VEGE
TARIAN

Spuma di zucca, castagne arrosto, funghi trifolati e noci tostate ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Pumpkin foam, roasted chestnuts, browned mushrooms and toasted walnuts

€ 11

VEGE
TARIAN

*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety

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

Riso carnaroli con stracotto di maiale, funghi disidratati e pera in due consistenze ¹⁻⁷⁻⁹

Rice with braised pork, dry mushrooms and pear

€ 13

Bottoni al tartufo alla carbonara ¹⁻³⁻⁷

Ravioli pasta stuffed with truffle, with carbonara sauce

€ 13

Caramelle fatte in casa con stufato di maiale e castagne su salsa demi-glace e pecorino ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Ravioli pasta stuffed with pork stew and walnuts on demi-glace and pecorino cheese sauce

€ 12

Gnocchi fatti in casa con pomodorini bi-colore e gamberoni ¹⁻²⁻⁴⁻⁷

Homemade gnocchi with tomatoes and prawns

€ 12

Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Polpo cotto a bassa temperatura con crema di ceci e chips di zucca ⁴⁻¹³⁻¹⁴ <i>Slow cooked octopus with chickpea cream and pumpkin chips</i>	€ 21
Tagliata di manzo con verdure di stagione <i>Sirloin beef served with seasonal vegetables</i>	€ 21
Sgombro in crosta d'erbe, caviale di limone ed olio al basilico ¹⁻⁴ <i>Mackerel in herbs crust, lemon caviar and basil scented oil</i>	€ 21
Cotoletta alla petroniana con patate al forno ¹⁻³⁻⁷ <i>"Petroniana style" veal loin cutlet with Parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes</i>	€ 20
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con la sua demi-glace e patate al cartoccio ¹² <i>Slow cooked beef cheek on demi-glace with potatoes in foil</i>	€ 19
Tomino alla griglia con radicchio, zucca e riduzione all'aceto balsamico ⁷ <i>Grilled tomino cheese with red chicory, pumpkin and balsamic vinegar reduction</i>	€ 16



*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety

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 |

DOLCI

DESSERTS

Cialda croccante con crema al limone ¹⁻³⁻⁷ <i>Crunchy waffle with lemon cream</i>	€ 8
Cheesecake all'italiana al mandarino ¹⁻³⁻⁷ <i>Cheesecake with mandarin</i>	€ 8
Torta al triplo cioccolato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Chocolate cake (with 3 chocolates)</i>	€ 7
Tagliata di frutta fresca con coppa di gelato ⁷ <i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	€ 6
Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁷ <i>Classic tiramisù</i>	€ 6
Zuppa inglese con salsa al cioccolato ¹⁻³⁻⁷ <i>Trifle with chocolate sauce</i>	€ 6

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

*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
** there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety*