

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 con stracciatella, crumble di pistacchio, olio al tartufo e crema di basilico** ⁷⁻⁸
Beef tartare with stracciatella cheese, pistachio crumble, truffle scented oil and basil cream € 16
- 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
- Wanton fatto in casa, con carne di tofu e marmellata agro dolce di cipolle** ¹⁻⁶
Homemade wonton with tofu and sweet and sour onion jam € 12
- Zucchine ripiene con yogurt greco, mandorle, sedano finocchietto e crema di carote** ⁷⁻⁸⁻⁹
Courgettes stuffed with greek yogurt, served with almonds, fennel and carrot cream € 10



*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

€ 15

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 ai gamberoni, croccante di pomodoro e tartare di gamberoni ¹⁻²⁻⁴⁻⁹

Rice with prawns, crispy tomato and prawn tartare

€ 13

Riso carnaroli ai fiori di zucca con crema di spinaci e noci ⁸⁻⁹

Rice with pumpkin flowers, with spinach cream and walnuts

€ 12



Fagottini ripieni con ricotta e basilico su passata di pomodoro a lenta cottura ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

"Ravioli" pasta stuffed with ricotta cheese and basil on tomato cream

€ 12



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

Homemade gnocchi with tomatoes

€ 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

- Filetto di manzo con salsa bernese e millefoglie di patate** ³⁻⁷
Beef fillet steak with Bèarnaise sauce and potato millefeuille € 25
- Tagliata di manzo con verdure di stagione**
Sirloin beef served with seasonal vegetables € 22
- Terrina di polpo con pomodorini confit e porro arrostito** ⁴
Composition with octopus, cherry tomato and roasted leek € 19
- Sgombro in crosta di sesamo e spinaci croccanti freschi** ⁴⁻⁷⁻¹¹
Mackerel in sesame crust and fresh crispy spinach € 19
- 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
- Hamburger di lenticchie affumicato con misto di verdure fresche** ⁷
Smoked lentils hamburger with fresh mixed vegetables € 16

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

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

Watermelon sugar ¹⁻⁷⁻⁸

Watermelon sugar

€ 8

Viva il cioccolato ¹⁻⁸⁻⁷

Viva il cioccolato

€ 8

Il nostro banana split ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Our banana split

€ 8

Tagliata 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

*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