

# 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 con verdure di stagione** <sup>7</sup>

*Sirloin beef served with seasonal vegetables*

## 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*

€ 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** <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* € 19
- Tartare di manzo con condimento classico (uovo, senape, olio, sale e pepe)** <sup>3-10</sup>  
*Beef tartare with classic seasoning (egg, mustard, oil, salt and pepper)* € 16
- Terrina di polpo e porro** <sup>4-14</sup>  
*Composition with octopus and leek* € 13 
- Pomodoro gratinato, ripieno con besciamella e verdure** <sup>1-7-9</sup>  
*Tomato au gratin, stuffed with béchamel sauce and vegetables* € 11
- Spaghetti di zucchine con crema di spinaci, menta, scorza di limone e crumble di Parmigiano** <sup>7</sup>  
*Courgettes spaghetti with spinach cream, mint, lemon zest and Parmesan crumble* € 11 

\*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** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade tortellini in a clear capon broth*

€ 15

#### **Cappellacci di zucca violina con burro aromatizzato** <sup>1-3-7</sup>

*Cappellacci pasta stuffed with pumpkin, served with aromatized butter*

€ 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

#### **Tagliolini al nero di seppia, pomodoro e stracciatella** <sup>1-4-7-14</sup>

*Tagliolini pasta with cuttlefish ink, tomato and stracciatella cheese*

€ 13



#### **Risotto agli asparagi e speck** <sup>7</sup>

*Risotto with asparagus and speck*

€ 12

#### **Caramelle ripiene di gorgonzola e pera con riduzione di Pecorino** <sup>1-7-12</sup>

*Caramelle pasta stuffed with gorgonzola cheese and pear with Pecorino cheese sauce*

€ 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

<b>Filetto di manzo con demi-glace e patate al cartoccio</b> <sup>1-9-12</sup> <i>Beef fillet with demi-glace and baked potatoes</i>	€ 25
<b>Tagliata di manzo con verdure di stagione</b> <i>Sirloin beef served with seasonal vegetables</i>	€ 22
<b>Cernia in crosta di pane saporito con bieta saltata</b> <sup>1-4</sup> <i>Grouper in bread crust with sautéed chard</i>	€ 19
<b>Filetto di rombo alla griglia con crema di spinaci e zucca confit</b> <sup>4-7</sup> <i>Grilled turbot fillet with spinach cream and pumpkin</i>	€ 19
<b>Cotoletta alla petroniana con patate al forno</b> <sup>1-3-7</sup> <i>"Petroniana style" veal loin cutlet with Parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes</i>	€ 19
<b>Parmigiana di melanzane</b> <sup>1-7</sup> <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 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

### Caponata di verdure

*Vegetable caponata*

€ 6

### Insalata di finocchio, arancia e mandorle <sup>8</sup>

*Fennel, orange and almonds salad*

€ 6

### Funghi saltati all'aglio

*Sautéed mushrooms with garlic*

€ 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

<b>Torta al cioccolato fondente e cioccolato bianco</b> <sup>1-3-5-7-8</sup> <i>Dark chocolate and white chocolate cake</i>	€ 8
<b>Apple pie</b> <sup>1-3-5-7-8</sup> <i>Apple pie</i>	€ 8
<b>Tartelletta ai frutti di bosco e glassa a specchio al cioccolato fondente</b> <sup>1-3-5-7-8</sup> <i>Tartlet with wild berries and dark chocolate glaze</i>	€ 8
<b>Tagliata di frutta fresca con coppa di gelato</b> <sup>7</sup> <i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	€ 6
<b>Tiramisù classico</b> <sup>1-3-7</sup> <i>Classic tiramisù</i>	€ 6
<b>Zuppa inglese con salsa al cioccolato</b> <sup>1-3-7</sup> <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*