

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 condimento classico (uovo, senape, olio, sale e pepe) ³⁻¹⁰

Beef tartare with classic seasoning (egg, mustard, oil, salt and pepper)

€ 16

Terrina di polpo e porro ⁴⁻¹⁴

Composition with octopus and leek

€ 13

Pomodoro gratinato, ripieno con besciamella e verdure ¹⁻⁷⁻⁹

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 ⁷

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 ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Homemade tortellini in a clear capon broth

€ 15

Cappellacci di zucca violina con burro aromatizzato ¹⁻³⁻⁷

Cappellacci pasta stuffed with pumpkin, served with aromatized butter

€ 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

Tagliolini al nero di seppia, pomodoro e stracciatella ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Tagliolini pasta with cuttlefish ink, tomato and stracciatella cheese

€ 13

Riso carnaroli con dadolata di asparagi e speck croccante ⁷

Carnaroli rice with diced asparagus and crispy speck

€ 12

Caramelle ripiene di gorgonzola e pera con riduzione di Pecorino ¹⁻⁷⁻¹²

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

Filetto di manzo con demi-glace e patate al cartoccio ¹⁻⁹⁻¹² <i>Beef fillet with demi-glace and baked potatoes</i>	€ 25
Tagliata di manzo con verdure di stagione <i>Sirloin beef served with seasonal vegetables</i>	€ 22
Cernia in crosta di pane saporito con bieta saltata ¹⁻⁴ <i>Grouper in bread crust with sautéed chard</i>	€ 19
Filetto di rombo alla griglia con crema di spinaci e zucca confit ⁴⁻⁷ <i>Grilled turbot fillet with spinach cream and pumpkin</i>	€ 19
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>	€ 19
Parmigiana di melanzane ¹⁻⁷ <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 ⁸

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

Torta al cioccolato fondente e cioccolato bianco ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Dark chocolate and white chocolate cake</i>	€ 8
La nostra apple pie ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Our apple pie</i>	€ 8
Tartelletta ai frutti di bosco e glassa a specchio al cioccolato fondente ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Tartlet with wild berries and dark chocolate glaze</i>	€ 8
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*