

ANTIPASTI

STARTERS

- Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio, serviti con piadine, tigelle e mostarde pregiate** ¹⁻⁷⁻¹⁰
Selection of cold cuts and cheeses from the region served with piadine, tigelle and fine chutneys € 18
- Culatello tradizionale servito con pan brioche, burro salato e mostarde di frutta** ¹⁻⁷⁻¹⁰
Culatello (special Parma ham) served with brioche bread, salted butter and fine fruit chutneys € 18
- Carpaccio di manzo con julienne di patate e vellutata di vitello all'aceto di vino rosso e rosmarino** ⁹
Beef carpaccio served with potatoes julienne and a red wine and rosemary-scented veal cream € 11
- Gratin di molluschi su letto di spinaci con gelatina di melograno e ghiaccio al pepe bianco** ³⁻⁷⁻¹⁴
Shellfish au gratin served on sautéed spinach with jelly pomegranate and white pepper ice € 13
- Gamberi alla piastra su sauté di cime di rapa, pomodori datterini ed olio di oliva profumato al lemongrass** ²
Grilled prawns with sautéed turnip tops, cherry tomatoes and lemon grass-scented olive oil € 12
- Coppa di salmone scottato, cicoria e salsa agrodolce piccantina** ⁴
Seared salmon and chicory bowl with sweet and sour sauce € 12
- Timballo di patate e porcini al timo su crema di verza e foglie di Grana Padano e di salsiccia** ¹⁻³⁻⁷
Baked casserole with thyme-scented porcini mushrooms and potatoes served on a savoy cabbage cream with sausage and Grana Padano flakes € 12
- Composizione di melanzane, spuma di mozzarella di bufala, pomodoro e crema di pesto** ¹⁻⁷⁻⁸
Eggplants, buffalo mozzarella cheese foam, tomato and pesto cream € 11



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci ¹⁻¹⁴

Gragnano's spaghettoni with clams

€ 14

Ravioli neri farciti ai funghi porcini su leggera vellutata di patate e porri con gocce di prezzemolo ¹⁻³⁻⁷

Black ravioli pasta stuffed with porcini mushrooms served on a light leek and potato cream with parsley drops

€ 14

Gnocchi di patate con pomodorini del Vesuvio e mozzarella di bufala DOCG ¹⁻³⁻⁷

Potato gnocchi with cherry tomatoes and buffalo mozzarella DOCG

€ 12

Passatelli asciutti con uovo, guanciaie croccante e pecorino di Fossa ¹⁻³⁻⁷

Fresh passatelli pasta with egg, crispy pork cheek and Fossa pecorino cheese

€ 12

Minestrone meneghino ⁹

Traditional minestrone vegetables soup

€ 10

GLI EMILIANI

FROM OUR REGION

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

€ 13

Tagliatelle al ragù bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

€ 13

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

Homemade tortellini in broth

€ 14

Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

I RISOTTI

OUR SPECIALS

Risotto alle erbe aromatiche ed olio di oliva ⁷

Risotto with aromatic herbs and olive oil

€ 13

Risotto ai gamberi profumato agli agrumi e polvere di liquirizia ²⁻⁷⁻⁹

Prawns risotto with scents of citrus and licorice powder

€ 13

Risotto allo scalogno, pecorino, pere e miele di acacia ⁷

Risotto with shallot, pecorino cheese, pears and acacia honey

€ 13

Risotto alla cipolla fondente e glassa al caramello ⁷

Risotto with sweet onion and caramel glaze

€ 13

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- Tagliata di controfiletto di manzo con rucola croccante e crema di Parmigiano** ¹⁻⁷
Grilled rib eye steak with crispy rocket salad and Parmigiano cheese cream € 21
- Filetto di manzo con funghi chiodini, pancetta ed aceto balsamico** ¹⁻⁷
Grilled beef tenderloin served with chiodini mushrooms, bacon and balsamic vinegar € 23
- Cotoletta alla petroniana con spicchi di patate al forno** ¹⁻³⁻⁷
"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes € 19
- Hamburger di manzo (200 gr) con pomodoro, scamorza affumicata, pancetta alla piastra, insalata, cetriolini e cipolla rossa caramellata, servito con patate al forno** ¹⁻⁷
Beef hamburger (200 gr) with tomato, smoked scamorza cheese, grilled bacon, salad, pickles and caramelized red onion, served with baked potatoes € 19
- Gamberi e scampi alla piastra, capesante al forno e insalatina tiepida di giardiniera di verdure** ¹⁻²⁻⁹⁻¹⁴
Grilled prawns and scampi, oven-baked scallops and warm pickled vegetables salad € 24
- Trancio di salmone in crosta di pistacchio con zucchine alla menta** ⁴⁻⁸
Pistachio crusted salmon served with mint-scented courgettes € 19
- Trancio di ricciola con crema di limone, mele renette e tortino di carote tricolore** ⁴⁻⁷⁻⁹
Amberjack served with lemon cream, Renetta apples and carrots flan € 20
- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, glassato al miele di acacia su letto di patate alle nocciole** ⁷⁻⁸
Slow cooked pork fillet with an acacia honey glaze served on a bed of potatoes with hazelnuts € 19



PIATTI VEGETARIANI

VEGETARIAN DISHES

- Grigliata di verdure con uovo all'occhio di bue e tomino caldo** ³⁻⁷
Mixed grilled vegetables with fried egg and hot tomino cheese € 15
- Burger di spinaci con tofu affumicato e cipolla rossa alla piastra** ³
Spinach burger with smoked tofu and grilled red onion € 16
- Insalatona fantasla** ⁴⁻⁷
Big mixed salad € 10

CONTORNI

SIDE DISHES

- Insalatina di finocchi con arancia pelata al vivo e filettini di acciughe** ⁴
Fennel salad with fresh orange peel and anchovy fillets € 6
- Verdure miste alla griglia**
Mixed grilled vegetables € 6
- Verdure al vapore**
Steamed vegetables € 6
- Patate al forno**
Baked potatoes € 6
- Insalata mista**
Mixed salad € 6



DOLCI

DESSERTS

Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁷

Traditional coffee tiramisù

€ 7

Zuppa inglese con salsa al cioccolato ¹⁻³⁻⁷

Trifle with chocolate sauce

€ 7

Semifreddo all'arancia su cialda di meringa, salsa spumosa al cappuccino e polvere di cannella ³⁻⁷

Orange parfait on a meringue waffle, cappuccino foam and cinnamon powder

€ 8

Mousse di yogurt e lime con granella di nocciole caramellate e salsa all'ananas ³⁻⁷⁻⁸

Yogurt and lime mousse with caramelized hazelnut crumb and pineapple sauce

€ 7

Cheesecake glassata alla menta con salsa di fragole e cialda di zafferano ¹⁻³⁻⁷

Mint glazed cheesecake with strawberry sauce and saffron waffle

€ 7

Insalata di frutta fresca con pallina di gelato alla crema ¹⁻³⁻⁷

Fresh fruit salad with an ice cream scoop

€ 6

Zabaione ghiacciato al Porto con salsa al caffè ¹⁻³⁻⁷

Iced eggnog with scents of Porto wine served on a coffee sauce

€ 7

Cannolo di cioccolato e mandorle con crema di ricotta e pistacchio, arancio caramellato e salsa all'amarena ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 7

Chocolate and almonds cannolo stuffed with a ricotta cheese and pistachios cream and served with caramelized orange and sour cherry sauce

