

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
- Insalata tiepida di calamari all'erba cipollina, spinaci, chips di riso alla curcuma e polvere di capperi**
Warm squid salad with chives, spinach, turmeric rice chips and capers powder € 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 served in a bowl with sweet and sour sauce € 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
- Sauté di asparagi con uova di quaglia, nuvole di parmigiano, nocciole e scalogno croccante** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Asparagus sauté with quail eggs, parmesan cheese clouds, hazelnuts and crunchy shallot € 12

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 a clear capon broth

€ 14

Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

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 affumicato, anatra e ristretto di arancia al Grand Marnier ⁷⁻⁹

Smoked risotto, duck and orange glaze with Grand Marnier

€ 13

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci ¹⁻¹⁴

Gragnano's spaghettoni with clams

€ 14

Ravioli di pecorino e pinoli con crema di basilico e gocce di pomodoro appassito ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Ravioli pasta stuffed with pecorino cheese and pine nuts with basil cream and dried tomato 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 al nero di seppia in minestrone di pesce ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

Fresh passatelli pasta made with squid ink served in fish soup

€ 13

Minestrone meneghino ⁹

Traditional minestrone vegetables soup

€ 10

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 fantasia ⁴⁻⁷

Big mixed salad

€ 10

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- Tagliata di controfiletto di manzo con indivia brasata ed aria di parmigiano** ⁷
Grilled rib eye steak with braised endive and parmesan cheese foam € 21
- Filetto di manzo con funghi chiodini, pancetta e radicchio trevigiano invernale** ⁷
Grilled beef tenderloin served with chiodini mushrooms, bacon and winter chicory € 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
- Coda di rospo al burro nocciola, cipolla rossa e purè di patate all'aceto balsamico** ⁴⁻⁷
Monkfish with brown butter, red onion and mashed potatoes with balsamic vinegar € 22
- Dentice brasato con vellutata di uovo all'aneto ed insalata scarola al burro** ³⁻⁴⁻⁷
Snapper braised with a dill and egg cream and escarole salad € 20
- Trancio di salmone in crosta di pistacchio con zucchine alla menta** ⁴⁻⁸
Pistachio crusted salmon served with mint-scented courgettes € 19
- Pancia di maialino cotto a bassa temperatura con salsa al rafano, finocchio all'aceto di mele e confettura piccante di mele** ⁷⁻¹⁰
Slow cooked pork belly with horseradish sauce, fennel with apple vinegar and spicy apple jam € 19

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 ¹

Oven-baked potatoes

€ 6

Insalata mista

Mixed salad

€ 6

LISTA ALLERGENI

ALLERGENS LIST

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans-based products
3. Eggs-based products
4. Fish-based products
5. Peanuts-based products
6. Soy-based products
7. Dairy and milk-based products
8. Nuts-based products
9. Celery-based products
10. Mustard-based products
11. Sesame seeds-based products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupin-based products
14. Shellfish-based products

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

Fondente al cioccolato con sale Maldon affumicato, salsa al tabacco e fumo di legno di melo ³⁻⁷

Chocolate fondant with smoked Maldon salt, tobacco sauce and apple wood smoke

€ 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

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

€ 7