

## ANTIPASTI

### STARTERS

**Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio, serviti con piadine, tigelle e mostarde pregiate** <sup>1-7-10</sup>

*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** <sup>1-7-10</sup>

*Culatello (special Parma ham) served with brioche bread, salted butter and fine fruit chutneys* € 18

**Carpaccio di manzo con capperi, granella di nocciole, mimosa d'uovo e citronette al limone** <sup>3-8</sup>

*Beef carpaccio served with capers, hazelnut crumb, mimosa egg and lemon citronette* € 11

**Gamberi alla piastra su vellutata di zucca, gocce di liquirizia e polvere di cavolo nero** <sup>2</sup>

*Grilled prawns on a pumpkin cream, licorice drops and black cabbage powder* € 12

**Medaglioni di seppia con crema di mozzarella di bufala nera e carciofo croccante** <sup>1-4-7</sup>

*Cuttlefish medallions with black buffalo mozzarella cheese cream and crunchy artichokes* € 13

**Composizione di melanzane, spuma di mozzarella di bufala, pomodoro e crema di pesto** <sup>1-7-8</sup>

*Eggplants, buffalo mozzarella cheese foam, tomato and pesto cream* € 11

**GLI EMILIANI**  
*FROM OUR REGION*

**Lasagna tipica bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Traditional Bolognese lasagna*

€ 13

**Tagliatelle al ragù bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

€ 13

**Tortellini fatti in casa in brodo di cappone** <sup>1-3-7-9</sup>

*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 ai gamberi profumato agli agrumi e polvere di liquirizia** <sup>2-7-9</sup>

*Prawns risotto with scents of citrus and and licorice powder*

€ 13

**Risotto alla cipolla fondente, pancia di maialino croccante e ristretto di vitello ai chiodi di garofano** <sup>7-9</sup>

*Risotto with sweet onion, crunchy pork belly and cloves flavored brown sauce*

€ 13

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

**Tagliolini ai crostacei su leggera crema di aglio nero ed erba cipollina** <sup>1-2-3-7-9</sup>

*Tagliolini pasta with shellfish on a light black garlic cream and chives*

€ 16

**Ravioli ripieni di brasato con funghi galletti e chips di polenta** <sup>1-3-7-9</sup>

*Ravioli pasta stuffed with braised beef served with chanterelle mushrooms and polenta chips*

€ 14

**Gnocchi di patate con pomodorini del Vesuvio e mozzarella di bufala DOCG** <sup>1-3-7</sup>

*Potato gnocchi with cherry tomatoes and buffalo mozzarella DOCG*

€ 12

**Minestrone meneghino** <sup>9</sup>

*Traditional minestrone vegetables soup*

€ 10

## PIATTI VEGETARIANI

### VEGETARIAN DISHES

**Grigliata di verdure con uovo all'occhio di bue e tomino caldo** <sup>3-7</sup>

*Mixed grilled vegetables with fried egg and hot tomino cheese*

€ 15

**Seitan alla piastra con funghi di bosco e polenta arrostita** <sup>1-7</sup>

*Grilled seitan with wild mushrooms and roasted polenta*

€ 16

**Insalatona fantasia** <sup>4-7</sup>

*Big mixed salad*

€ 10

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

- Tagliata di controfiletto di manzo con carciofi saltati al timo e nuvole di parmigiano** <sup>3-7</sup>  
*Grilled rib eye steak served with artichokes sautéed with thyme and Parmesan cheese foam* € 21
- Filetto di manzo in guazzetto di verza e funghi chiodini con radicchio trevigiano brasato** <sup>7-9</sup>  
*Grilled beef tenderloin in cabbage and mushroom stew served with braised red chicory* € 23
- Cotoletta alla petroniana con spicchi di patate al forno** <sup>1-3-7</sup>  
*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** <sup>1-7</sup>  
*Beef hamburger (200 gr) with tomato, smoked scamorza cheese, grilled bacon, salad, pickles and caramelized red onion, served with baked potatoes* € 19
- Petto di anatra cotto a bassa temperatura con purè agrodolce e crema al misto di pepi** <sup>7-9</sup>  
*Slow cooked duck breast served with sweet and sour puree and pepper cream* € 20
- Salmone al forno con spinaci saltati all'uva passa e pinoli, salsato agli agrumi** <sup>4-7-8-9</sup>  
*Baked salmon served with spinach sautéed with raisin and pine nuts, served with citrus sauce* € 19
- Trancio di ombrina con spuma di finocchio all'anice stellato, sedano rapa alle alici e crumble di pane al prezzemolo** <sup>1-4-7-9</sup>  
*Shi drum slice served with anise flavored fennel mousse, celeriac with anchovies and parsley flavored bread crumble* € 23

## CONTORNI

### SIDE DISHES

#### **Insalatina di finocchi con arancia pelata al vivo e filettini di acciughe <sup>4</sup>**

*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 <sup>1</sup>**

*Oven-baked potatoes*

€ 6

#### **Insalata mista**

*Mixed salad*

€ 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     |

**Servizio e coperto € 1,50**

*Service and cover charge € 1,50*

**DOLCI**  
DESSERTS

**Tiramisù classico** <sup>1-3-7</sup>

*Traditional coffee tiramisù*

€ 7

**Zuppa inglese con salsa al cioccolato** <sup>1-3-7</sup>

*Trifle with chocolate sauce*

€ 7

**Semifreddo al cioccolato bianco, zafferano e pistacchio salato con salsa al pompelmo ed aria alla rosa rossa** <sup>1-3-7-8</sup>

*White chocolate, saffron and salted pistachio parfait with grapefruit sauce*

€ 8

**Cheesecake alla mela rossa e salsa al sidro** <sup>1-3-7</sup>

*Red apple cheesecake and cider sauce*

€ 7

**Insalata di frutta fresca con pallina di gelato alla crema** <sup>1-3-7</sup>

*Fresh fruit salad with an ice cream scoop*

€ 6

**Zabaione ghiacciato alle castagne, grappa e pere con salsa al cioccolato e gocce di vaniglia** <sup>3-7</sup>

*Eggnog with chestnuts, grappa and pears served on a chocolate sauce and vanilla drops*

€ 8