

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 e squacquerone DOP,
serviti con piadine, tigelle e miele d'acacia ¹⁻⁷ (mezza porzione)**

*Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and squacquerone cheese DOP served
with piadine, tigelle and acacia honey (half portion)*

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 in brodo di cappone ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Homemade tortellini in clear capon broth

UN SECONDO A SCELTA TRA - A MAIN COURSE CHOICE BETWEEN:

Cotoletta alla petroniana cotta nel brodo di cappone servita con patate al forno ¹⁻³⁻⁷

"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham cooked in capon broth, served with baked potatoes

Tagliata di controfiletto di manzo con julienne di radicchio rosso all'aceto balsamico e Grana Padano croccante ⁷

Grilled sirloin beef served with julienne of red radicchio salad with balsamic vinegar and crunchy Grana Padano cheese

UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

€ 38

ANTIPASTI

STARTERS

Selezione di salumi del territorio, Parmigiano Reggiano 24 mesi e squacquerone DOP, serviti con piadine, tigelle e miele d'acacia ¹⁻⁷

Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and squacquerone cheese DOP served with piadine, tigelle and acacia honey

€ 18

Carpaccio di manzo con granella di nocciole, capperi e citronette al limone ⁸

Beef carpaccio served with chopped hazelnuts, capers and lemon scented citronette

€ 12

Gamberi al profumo di arancio su letto di spinaci, spuma di finocchio e polvere di alici ²⁻⁴⁻⁷

Orange scented shrimps on spinach, fennel mousse and anchovy powder

€ 11

Timballo di patate, parmigiano e rosmarino con funghi chiodini in umido ³⁻⁷

Potatoes, Parmesan cheese and rosemary timbale with stewed mushrooms

€ 10



GLI EMILIANI

FROM OUR REGION

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

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)

€ 16

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Ravioli di salmone affumicato, mantecati al burro ed aneto con uova di lompo ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Ravioli pasta stuffed with smoked salmon, butter cream and dill, served with lompo eggs

€ 14

Gnocchetti di patate al pomodorino rosso datterino e basilico ³⁻⁷

Potatoes gnocchi with red datterino tomatoes and basil

€ 11



Taglioline ai carciofi, crema di fontina e porro croccante ¹⁻⁷

Taglioline pasta with artichokes, fontina cheese cream and crunchy leek

€ 12



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Cotoletta alla petroniana cotta nel brodo di cappone servita con patate al forno ¹⁻³⁻⁷

"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham cooked in the capon of broth served with baked potatoes

€ 18

Tagliata di controfiletto di manzo con julienne di radicchio rosso all'aceto balsamico e

Grana Padano croccante ⁷

Grilled sirloin beef served with julienne of red radicchio salad with balsamic vinegar and crunchy Grana Padano cheese

€ 21

Bocconcini di pesce spada, dadolata di peperoni al timo, granella di pane profumato e

passata di pomodori datterini ¹⁻⁴

Swordfish morsel, diced pepper with thyme, fragrant breadcrumbs and cherry tomatoe sauce

€ 22

Pancia di maialino con passata di patata affumicata e scalogno brasato ⁷⁻⁹

Pork belly served with smoked potato purée and braised shallot

€ 20

Burger vegetale con patate al forno, pomodoro, insalata e maionese al Worchester ³

Vegetable burger with baked potatoes, tomatoes, salad and Worchester mayonnaise

€ 16



**I prodotti in base alla disponibilità potrebbero essere congelati*

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

Insalatona fantasia con insalata verde, insalata rossa, carote, finocchio, pomodori, mozzarella di Bufala e tonno ⁴⁻⁷

Big mixed salad with green and red salad, carrots, fennel, tomatoes, Buffalo mozzarella and tuna fish

€ 12

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

Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁷

Traditional tiramisù

€ 6

Zuppa inglese con salsa al cioccolato ¹⁻³⁻⁷

Trifle with chocolate sauce

€ 6

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

Fresh fruit salad with an ice cream scoop

€ 6

Gratin di banana, maraschino e lime ³⁻⁷

Banana au gratin, maraschino and lime

€ 8

Fondente al cioccolato con salsa ai frutti di bosco ³⁻⁷

Dark chocolate fondant with wild berries sauce

€ 7