

# 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 <sup>1-7</sup> (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 <sup>1-3-7-9</sup>**

*Traditional Bolognese lasagna*

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

*Homemade tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

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

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

*"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 <sup>7</sup>**

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

*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 <sup>8</sup>**

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

€ 12

**Gamberi al profumo di arancio su letto di insalata iceberg, spuma di finocchio e polvere di alici <sup>2-4-7-15</sup>**

*Orange scented shrimps on iceberg salad, fennel mousse and anchovy powder*

€ 11

**Timballo di patate, parmigiano e rosmarino con funghi chiodini in umido <sup>3-7</sup>**

*Potatoes, Parmesan cheese and rosemary timbale with stewed mushrooms*

€ 10



## GLI EMILIANI

FROM OUR REGION

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

*Traditional Bolognese lasagna*

€ 13

### **Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade 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)*

€ 16

## PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

### **Ravioli di salmone affumicato, mantecati al burro ed aneto con uova di lompo** <sup>1-3-4-7</sup>

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

€ 14

### **Gnocchetti di patate al pomodorino rosso datterino e basilico** <sup>3-7</sup>

*Potatoes gnocchi with red datterino tomatoes and basil*

€ 11



### **Taglioline ai carciofi, crema di fontina e porro croccante** <sup>1-7</sup>

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

*"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** <sup>7</sup>

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

€ 21

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

**passata di pomodori datterini** <sup>1-4-15</sup>

*Slice of swordfish, diced pepper with thyme, fragrant breadcrumbs and cherry tomatoe sauce*

€ 22

**Pancia di maialino con passata di patata affumicata e scalogno brasato** <sup>7-9</sup>

*Pork belly served with smoked potato purée and braised shallot*

€ 20

**Burger vegetale con patate al forno, pomodoro, insalata e maionese al Worchester** <sup>3-15</sup>

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

€ 16



## 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 <sup>4-7</sup>**

*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
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
15. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004

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
15. Some products can be frozen at the origin or frozen on site respecting the self-control procedures pursuant to EC regulation 852/2004

## **DOLCI**

### *DESSERTS*

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

*Traditional tiramisù*

€ 6

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

*Trifle with chocolate sauce*

€ 6

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

*Fresh fruit salad with an ice cream scoop*

€ 6

**Gratin di banana, maraschino e lime** <sup>3-7</sup>

*Banana au gratin, maraschino and lime*

€ 8

**Fondente al cioccolato con salsa ai frutti di bosco** <sup>3-7</sup>

*Dark chocolate fondant with wild berries sauce*

€ 7

**Servizio e coperto € 2,00**

*Service and cover charge € 2,00*