

# 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 sformatino di rucola e crema di Grana Padano <sup>3-7</sup>**

*Grilled sirloin beef served with rocket salad flan and Grana Padano cheese cream*

## 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

**Tartare di manzo con spuma di rafano, gelatina di limone e salsa verde** <sup>3-4-5-7-10</sup>

*Beef tartare with horseradish mousse, lemon gelatine and green sauce*

€ 13

**Spuma di mortadella, crema di squacquerone, croccante di salame e chicche di pasta fritta** <sup>1-7</sup>

*Mortadella mousse, squacquerone cheese cream, crispy salami and fried pasta bites*

€ 13

**Carpaccio di salmone caldo e freddo con salsa di vitello alla maggiorana** <sup>4-7-9</sup>

*Hot and cold salmon carpaccio served with veal sauce flavored at marjoram*

€ 12

**Timballo di cime di rapa ed orecchiette con stracci di burrata, petali di pomodoro, alici del mar Cantabrico** <sup>1-3-4-7</sup>

*Turnip tops timbale and orecchiette pasta with Burrata cheese, tomato leaves, anchovies from Cantabrico*

€ 10

## GLI EMILIANI

FROM OUR REGION

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

*Homemade tortellini in a clear capon broth*

€ 14

### **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

### **Bis della tradizione / Bologna's favorites:**

#### **Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)**

*Lasagne + tagliatelle (half portions)*

€ 16

## PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

### **Ravioli ripieni di melanzane, ricotta, erba cipollina e passata di pomodoro** <sup>1-3-7</sup>

*Ravioli pasta stuffed with eggplant, ricotta cheese, chive and tomato puree*

€ 13



### **Risotto gamberi, agrumi e polvere di liquirizia** <sup>2-7-9</sup>

*Risotto with shrimps, citrus fruit and liquorice powder*

€ 13

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

*Potatoes gnocchi with red datterino tomatoes and basil*

€ 11



## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

**Tagliata di controfiletto di manzo con sformatino di rucola e crema di Grana Padano** <sup>3-7</sup>

*Grilled sirloin beef served with rocket salad flan and Grana Padano cheese cream*

€ 21

**Petto di anatra con spuma di castagne arrosto, salsa al melograno e chips croccante di carote** <sup>7-9-15</sup>

*Duck breast served with roasted chestnut mousse, pomegranate sauce and crispy carrot chips*

€ 21

**Filetto di orata con sedano rapa alle mandorle e burro nocciola** <sup>4-7-8-9-15</sup>

*Gilthead fillet served with celeriac and almond, and brown butter*

€ 20

**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*

€ 19

**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*

**Semifreddo al mango con salsa al cioccolato fondente 90% piccante e gel di passion fruit** <sup>3-7</sup>

*Mango parfait with spicy dark chocolate sauce and passion fruit gel*

€ 8

**Gratin di ananas e cannella profumata al Grand Marnier** <sup>3-7-12</sup>

*Ananas au gratin and cinnamon with Grand Marnier cognac*

€ 7

**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

**Servizio e coperto € 2,00**  
*Service and cover charge € 2,00*