

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 sformatino di rucola e crema di Grana Padano ³⁻⁷

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

UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

€ 42

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
- Tartare di manzo con spuma di rafano, gelatina di limone e salsa verde** ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰
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** ¹⁻⁷
Mortadella mousse, squacquerone cheese cream, crispy salami and fried pasta bites € 13
- Carpaccio di salmone con pane tostato, cetriolo e spuma di finocchio e lime** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹
Salmon carpaccio served with toasted bread, cucumber and fennel and lime foam € 12
- Timballo di cime di rapa ed orecchiette con stracci di burrata, petali di pomodoro, alici del mar Cantabrico** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷
Turnip tops timbale and orecchiette pasta with Burrata cheese, tomato leaves, anchovies from Cantabrico € 10

*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety

GLI EMILIANI

FROM OUR REGION

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Homemade tortellini in a clear capon broth

€ 14

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

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 ¹⁻³⁻⁷

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

€ 13



Risotto gamberi, agrumi e polvere di liquirizia ²⁻⁷⁻⁹

Risotto with shrimps, citrus fruit and liquorice powder

€ 13

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

Potatoes gnocchi with red datterino tomatoes and basil

€ 11



*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di controfiletto di manzo con sformatino di rucola e crema di Grana Padano ³⁻⁷

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

€ 22

Trancio di ombrina con scarola saltata alla mediterranea e crema di datterini alla santoreggia ⁴

Slice of shi drum with escarole endivie mediterranean style and date tomato cream with savory

€ 21

Polpo su patate schiacciate allo zenzero, essenza di prezzemolo e spuma di olive nere ⁴⁻⁷

Octopus on mashed potatoes with ginger, parsley essence and black olive mousse

€ 21

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

€ 19

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

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

€ 16



*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety

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
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

Semifreddo al mango con salsa al cioccolato fondente 90% piccante e gel di passion fruit ³⁻⁷

Mango parfait with spicy dark chocolate sauce and passion fruit gel

€ 8

Sfera di cioccolato bianco con ricotta alla fragola, pan di spagna ai fiori di arancio e crema di limone ³⁻⁷

White chocolate sphere with strawberry ricotta cheese, orange flower flavored sponge cake and lemon cream

€ 8

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

Servizio e coperto € 2,00

Service and cover charge € 2,00

*potrebbero essere presenti prodotti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e/o con ingredienti congelati con abbattitore di temperatura presso la nostra struttura, per garantire la qualità e la sicurezza
* there may be products prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin and / or with ingredients that have been frozen with blast chiller at our facility, to ensure quality and safety