

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 manzo con radicchio trevigiano invernale all'aceto balsamico

Grilled sirloin beef served with red chicory and balsamic vinegar

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
- Spuma di mortadella, crema di squacquerone, croccante di salame e chicche di pasta frita** ¹⁻⁷
Mortadella mousse, squacquerone cheese cream, crispy salami and fried pasta bites € 13
- Gamberi alla piastra su letto di carciofi e citronette allo zenzero** ²
Grilled shrimps on artichokes and ginger scented citronette € 12
- Carpaccio di manzo con capperi, granella di nocciole e salsa verde all'aceto di vino rosso** ⁴⁻⁸
Beef carpaccio with capers, chopped hazelnuts and red vinegar scented green sauce € 12
- Sfogliatina di parmigiano e crema di zucca, amaretti, noci ed essenza di aceto balsamico** ¹⁻⁷⁻⁸
Parmesan and pumpkin cream puff pastry, macaroons, walnuts and balsamic vinegar essence € 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 al Pecorino semi stagionato, pere e miele d'acacia caramellato⁷

Risotto with Pecorino cheese, pears and caramelized acacia honey

€ 12



Gnocchetti di patate al pomodorino rosso datterino e basilico ¹⁻³⁻⁷

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 manzo con radicchio trevigiano invernale all'aceto balsamico

Grilled sirloin beef served with red chicory and balsamic vinegar

€ 22

Filetto di orata al pomodoro, fiore di cipolla rossa e dadolata di patate agli agrumi ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Seabream fillet with tomato sauce, red onion and citrus scented diced potatoes

€ 20

Galletto marinato alle erbe aromatiche e cotto a bassa temperatura,

vellutata di funghi di bosco e sauté di verza ⁷⁻⁹

Slow-cooked ockerel marinated in aromatic herbs, mushroom velouté and sautéed cabbage

€ 19

Cotoletta alla petroniana cotta nel brodo di cappono 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

Bavarese al cioccolato bianco e zafferano con salsa al pompelmo rosa e granella di pistacchi ³⁻⁷⁻⁸ <i>White chocolate and saffron Bavarian cream with grapefruit sauce and chopped pistachios</i>	€ 8
Sfogliatina di meringa e crema al limone con salsa al cioccolato ³⁻⁷ <i>Meringue puff pastry and lemon cream with chocolate sauce</i>	€ 7
Tiramisù classico ¹⁻³⁻⁷ <i>Traditional tiramisù</i>	€ 6
Zuppa inglese con salsa al cioccolato ¹⁻³⁻⁷ <i>Trifle with chocolate sauce</i>	€ 6
Insalata di frutta fresca con pallina di gelato alla crema ¹⁻³⁻⁷ <i>Fresh fruit salad with an ice cream scoop</i>	€ 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*