

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 crescentine fatte in casa¹⁻⁷ (mezza porzione)**

*Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and squacquerone cheese DOP served
with home made crescentine*

UN PRIMO A SCELTA TRA - A FIRST COURSE CHOICE BETWEEN:

Lasagna tipica bolognese¹⁻³⁻⁷⁻⁹
Traditional Bolognese lasagna

Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese¹⁻³⁻⁷⁻⁹
Homemade tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone¹⁻³⁻⁷⁻⁹
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 forno¹⁻³⁻⁷
"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham cooked in capon broth, served with baked potatoes

**Tagliata di manzo con finocchio grigliato, cipolla rossa caramellata e leggera mousse di
patata ed aglio arrostito**
Grilled sirloin beef with grilled fennel, caramelized red onion served with potato and garlic mousse

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 crescentine fatte in casa** ¹⁻⁷
Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and squacquerone cheese DOP served with homemade crescentine € 18
- Tartare di tonno con sedano, mandorle, citronette agli agrumi e spuma di yogurt alla menta** ⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹
Tuna tartar with cellery, almond, citrus scented citronette and mint scented yogurt foam € 14
- Tentacolo di polpo aromatizzato alla paprika dolce, cremoso di pomodorini, straccetti di bufala, capperi croccanti ed olio al basilico** ⁴⁻⁷
Octopus aromatized with sweet pepper, cherry tomato cream, Buffalo cheese strips, crispy capers and basil scented oil € 13
- Carpaccio di manzo con capperi, granelle 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
- Sformatino di pane al latte e mozzarella, crema di melanzane, gocce di peperone rosso all'aceto balsamico e cipolla rosso croccante** ¹⁻³⁻⁷
Bread flan and mozzarella cheese, eggplant cream, balsamic vinegar scented pepper drops and crunchy red onion € 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

€ 15

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

Spaghettoni con calamari e gamberi, croccante di pane alle alici ed olio alla clorofilla di prezzemolo ¹⁻²⁻⁴⁻⁹

Spaghetti pasta with squids and shrimps, crispy bread with anchovies and parsley scented oil

€ 13

Risotto ai fiori di zucca, guanciaie caramellate e polvere di lime ⁷

Risotto with courgette flowers, caramelized guanciaie and lime powder

€ 12

Gnocchetti di patate viola con asparagi, cipollotto novello e profumo di limone ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰

Purple potato gnocchi with asparagus, spring onion and lemon scent

€ 12



*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 finocchio grigliato, cipolla rossa caramellata e leggera mousse di patata ed aglio arrostito

Grilled sirloin beef with grilled fennel, caramelized red onion served with potato and garlic mousse € 22

Trancio di ombrina, crema di olive taggiasche, pomodorino confit e tortino di scarola ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Shi drum, olive cream, cherry tomato and escarole pie € 20

Vitello cotto a bassa temperatura, crema di spinacino al Grana Padano, topinambur e timo al limone ⁷⁻⁹

Slow-cooked veal, spinach cream with Grana cheese, Jerusalem artichoke and lemon scented thyme € 20

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 all'amarena con salsa al cioccolato e granella di nocciole ³⁻⁷⁻⁸

Sour black cherry parfait with chocolate sauce and chopped hazelnuts

€ 7

Cheesecake glassata alla pesca con salsa al prosecco ¹⁻³⁻⁷

Cheesecake with peach frosting and prosecco sauce

€ 7

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*