

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 stracchino,
serviti con crescentine fatte in casa¹⁻⁷ (mezza porzione)**

*Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and stracchino cheese 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 controfiletto di manzo con flan di funghi di bosco e crema al rosmarino³⁻⁷

Grilled sirloin beef with wild mushroom flan and rosemary cream

UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

€ 42

ANTIPASTI

STARTERS

Selezione di salumi del territorio, Parmigiano Reggiano 24 mesi e stracchino, serviti con crescentine fatte in casa ¹⁻⁷

Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and stracchino cheese, served with homemade crescentine

€ 19

Gamberi in tempura su letto di finocchi e spuma di salsa di soia e rafano ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁷

Prawns in tempura on fennels with soy and horseradish foam

€ 15

Insalata tiepida di carciofi ed endivia con fonduta di parmigiano e timo ⁷

Warm artichoke and endivia salad with Parmesan cheese and thyme fondue

€ 13



Carpaccio di manzo con julienne di verdure di stagione e vinaigrette alla senape ⁹⁻¹⁰

Beef carpaccio with julienne vegetables of the season and mustard scented vinaigrette

€ 12

Sformatino di riso al gorgonzola, pere, noci e vellutata al miele di acacia caramellato ⁷⁻⁸

Rice flan with gorgonzola cheese, pears, walnuts and caramelized acacia honey cream

€ 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

Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Homemade tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

€ 14

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

€ 13

Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 16

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Ravioli ripieni di branzino in umido su vellutata di pomodoro e crema di pane all'aglio ¹⁻²⁻⁴⁻⁹

Ravioli stuffed with stewed sea bass on tomato velouté, and garlic scented bread cream

€ 14

Gnocchetti viola su crema di patate leggermente affumicate con tartufo nero e tuorlo d'uovo disidratato ¹⁻³⁻⁷

Purple gnocchi on lightly smoked potato cream with black truffle and dehydrated egg yolk

€ 13



Risotto alla cipolla fondente, radicchio trevigiano invernale e glassa di vitello al cioccolato amaro ⁷⁻⁹

Risotto with onion, winter red chicory and veal glaze with dark chocolate

€ 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 controfiletto di manzo con flan di funghi di bosco e crema al rosmarino ³⁻⁷

Grilled sirloin beef with wild mushroom flan and rosemary cream

€ 22

Trancio di ombrina cotto a bassa temperatura con cavolo nero allo zenzero e salsa olandese allo scalogno ³⁻⁴⁻⁷

Slow-cooked shi drum, with ginger scented black cabbage and hollandaise sauce with shallot

€ 22

Guancia di vitello brasata al vino rosso con spuma di polenta e fontina, pane alla cipolla rossa ¹⁻⁷⁻⁹

Veal cheek braised in red wine with polenta and fontina cheese foam, onion scented bread

€ 20

Cotoletta alla petroniana cotta nel brodo di capponne 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 crema di formaggio cheddar, cipolla, patate al forno e gocce di concentrato di pomodoro ⁷

Vegetable burger with cheddar cheese cream, onion, baked potatoes and tomato purée drops

€ 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 alla mela, pasta sfoglia alla cannella, pinoli sabbiati e spuma di uvetta ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Apple parfait with cinnamon scented puff pastry, pine seeds and raisin foam</i>	€ 8
Gratin di ananas al Grand Marnier ³⁻⁷ <i>Pineapple gratin with Grand Marnier</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 € 2,50
Service and cover charge € 2,50

*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*