

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 di vitello alla petroniana servita con patate al forno¹⁻³⁻⁷

"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes

Tagliata di manzo con salsa al pepe verde, insalata di pomodoro concassè e fagiolini⁷⁻⁹

Grilled sirloin beef with green pepper sauce, concassè tomato salad and green beans

UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

€ 42

La proposta degustazione non è cumulabile con sconto corporate.

The tasting proposal cannot be combined with a corporate discount.

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

Tentacolo di polpo su crema di patate alla paprika dolce, emulsione di olio di oliva al prezzemolo e petali di pane carasau ¹⁻⁴⁻⁷

Octopus tentacle on paprika scented potato cream, parsley olive oil emulsion and carasau bread petals

€ 15

Insalata tiepida di seppie e pomodorini su vellutata di piselli, chips di aglio nero e polvere di lime ⁴⁻⁷

Warm cuttlefish and cherry tomato salad on pea cream, black garlic chips and lime powder

€ 14

Roastbeef di manzo su julienne di radicchio rosso e vinaigrette all'aceto di vino rosso

Roast beef on julienne of red chicory and red wine vinegar vinaigrette

€ 12

Sformatino di finocchio, pomodori secchi, capperi, olive taggiasche e patate con crema di caciocavallo dolce e cipolla croccante ¹⁻³⁻⁷

Flan of fennel, dried tomatoes, capers, olives and potatoes with sweet caciocavallo cream and crispy onion

€ 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

GLI EMILIANI

FROM OUR REGION

Tortellini fatti in casa in brodo di capone 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

Spaghetti ai gamberi, erba cipollina e polvere di capperi ¹⁻²⁻⁹

Spaghetti with prawns, chives and caper powder

€ 15

Risotto agli asparagi, foglie di lardo di colonnata, tuorlo marinato grattugiato e ristretto di cipollotto ³⁻⁷

Risotto with asparagus, leaves of lard, grated marinated egg yolk and spring onion cream

€ 14

Gnocchetti viola con fiori di zucca su crema di carote al gorgonzola ¹⁻³⁻⁶⁻⁷

Purple gnocchi with pumpkin flowers on gorgonzola carrot cream

€ 13



*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

- Filetto di ombrina con melanzana panata e mousse di gazpacho** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷
Shi drum fillet with breaded eggplant and gazpacho mousse € 23
- Tagliata di manzo con salsa al pepe verde, insalata di pomodoro concassè e fagiolini** ⁷⁻⁹
Grilled sirloin beef with green pepper sauce, concassè tomato salad and green beans € 22
- Involentino di petto di pollo, porri e lattuga, cotto a bassa temperatura, spuma di limone e patate mantecate all'olio evo** ⁷
Slow cooked chicken breast roll, leeks and lettuce, lemon foam and potatoes with olive oil € 20
- Cotoletta di vitello alla petroniana servita con patate al forno** ¹⁻³⁻⁷
"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham 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

Bavarese al mango con crema inglese ai frutti di bosco e gocce di cioccolato ³⁻⁷

Mango Bavarian cream with berries and chocolate chips

€ 9

Cremoso al cocco e lime, tuille alle mandorle, frutta in gel e menta ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Creamy coconut and lime, almond tuille, fruit gel and mint

€ 9

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 € 2,50

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*