

ANTIPASTI

STARTERS

- Tagliere di salumi e formaggi accompagnato da piadine e mostarde di frutta**
*Assorted mixed cured meats and cheeses served with fine chutneys
and traditional piadina bread* € 18
- Parmigiana di melanzane al forno con cialda di parmigiano reggiano dop**
Eggplant parmigiana casserole with a crispy parmigiano reggiano cheese waffle € 12
- Involtini di vitello e asparagi in salsa di cipolline agrodolci, mandorle tostate e capperini**
Veal and asparagus rolls with sweet and sour onion sauce, toasted almonds and capers € 12
- Insalata di calamari e taccole con crocchette di patate e pane nero ai cereali**
Squids and green beans salad served with potato croquettes and whole-grain brown bread € 12
- Crudit  di carciofi al limone con scaglie di parmigiano reggiano dop**
Artichokes crudités with lemon and parmigiano reggiano cheese € 11
- Guazzetto di moscardini al pomodoro, peperoncino e polenta croccante**
Curled octopus stew with tomato, chili pepper and crispy polenta € 12
- Cannoli di verdure, hummus di barbabietole e tomino grigliato**
Vegetables cannoli, beetroot hummus and grilled tomino cheese € 12
- Cocktail di gamberetti allo zenzero su crema di avocado e mango**
Ginger-scented shrimps cocktail on a cream of avocado and mango € 12



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Lasagna tipica bolognese

Traditional Bolognese lasagna

€ 12

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce

€ 12

Tortellini in brodo chiaro di cappone

Tortellini in broth

€ 14

Tortelloni di ricotta con crema di burro e salvia

Tortelloni pasta stuffed with ricotta cheese on a cream of butter and sage

€ 13

Bucati alle sarde in salsa di finocchietto selvatico, pinoli e pomodorini ciliegini

Bucati spaghetti with sardines served with a wild fennel, pine nuts and cherry tomato sauce

€ 14

Risotto in crema di asparagi, guancialetto croccante e zeste di limone

Risotto with asparagus cream, crispy pork cheek and lemon zest

€ 14

Gnocchetti di patate fatti in casa con pomodori datterini, mozzarella di bufala e basilico

Home-made potato gnocchi with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

€ 12

Tagliolini al tartufo estivo e top di rosso d'uovo pochè

Tagliolini pasta with summer truffle and pochè egg yolk

€ 16



Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di manzo irlandese con fagiolini profumati alla menta <i>Grilled Irish beef tenderloin with mint-scented green beans</i>	€ 23
Tagliata di manzo irlandese e bietole all'origano <i>Grilled Irish rib eye steak with oregano chards</i>	€ 21
Cotoletta alla petroniana con osso e patate al forno <i>"Petroniana style" escalope with Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese served with baked potatoes</i>	€ 19
Hamburger di manzo (filetto e controfiletto 200gr), pomodoro grigliato, insalata, maionese, crema di cipolla di Tropea, caciocavallo e patate <i>Beef hamburger (tenderloin and sirloin 200gr) with grilled tomato, salad, mayonnaise, Tropea onion cream, caciocavallo cheese and potatoes</i>	€ 18
Frittelle di finocchi su millefoglie di verdure e chapati indiano <i>Fennel fritters served on a vegetables millefeuille and Indian chapati bread</i>	€ 16
Spezzatino di pesce spada con verdure di stagione, olive verdi e capperi <i>Swordfish stew with seasonal vegetables, olives and capers</i>	€ 20
Filetto di orata su vellutata di fave e zafferano con contorno di stagione <i>Sea bream fillet served on a creamy fava beans and saffron with seasonal side dish</i>	€ 18
Trancio di salmone in crosta di frutta secca con patate al forno <i>Oven-baked salmon in a dried fruit crust served with baked potatoes</i>	€ 18

CONTORNI

SIDE DISHES

Caponata di melanzane

Eggplant caponata

€ 6

Carciofi in padella

Sauted artichokes

€ 6

Verdure alla griglia

Mixed vegetables

€ 6

Taccole profumate all'aglio

Garlic flavored green beans

€ 6

Patate al forno

Oven-baked potatoes

€ 6

Insalata mista

Mixed salad

€ 6



DOLCI

DESSERTS

Tiramisù classico al caffè con biscotti fatti in casa

Classic coffee Tiramisù with homemade cookies biscuits

€ 6

Bon bons di gelato alla crema di nocciola con wafer e copertura extra dark

Hazelnut ice cream bon bons with wafer and extra dark chocolate

€ 6

Semifreddo alle fragole e mandorle su pan di spagna al limone

Strawberries and almonds parfait served on lemon sponge cake

€ 6

Millefoglie caramellate con ganache di cioccolato bianco e amarene

Caramelized millefeuille served with white chocolate ganache and sour cherries

€ 6

Coppa di panna e fragole al miele

Strawberries and whipped cream cup served with honey

€ 6

Soufflé al cioccolato fondente 65%

65% dark chocolate soufflé

€ 6

Selezione di gelati

Ice cream selection

€ 6

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 6

