

# 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, squacquerone DOP e Pecorino Romagnolo serviti con piadine, tigelle, miele d'acacia e senapata di fichi** <sup>1-7-10</sup>

*Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese, squacquerone cheese DOP and Pecorino Romagnolo cheese served with piadine, tigelle, acacia honey and fig mustard*

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

**Lasagna tipica bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Traditional Bolognese lasagna*

**Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

**Tortellini fatti in casa con brodo di cappone** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade tortellini in a clear capon broth*

## UN SECONDO A SCELTA TRA - A MAIN COURSE CHOICE BETWEEN:

**Cotoletta di vitello alla petroniana con patate al forno** <sup>1-3-7</sup>

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

**Tagliata di manzo con verdure di stagione** <sup>7</sup>

*Sirloin beef served with seasonal vegetables*

## UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

**Tiramisù classico** <sup>1-3-7</sup>

*Classic tiramisù*

**Zuppa inglese con salsa al cioccolato** <sup>1-3-7</sup>

*Trifle with chocolate sauce*

**€ 40**

**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, squacquerone DOP e Pecorino Romagnolo serviti con piadine, tigelle, miele d'acacia e senapata di fichi** <sup>1-7-10</sup>

*Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese, squacquerone cheese DOP and Pecorino Romagnolo cheese served with piadine, tigelle, acacia honey and fig mustard*

€ 19

**Battuta di carne** <sup>1-3-10</sup>

Battuta di carne condita con sale ed olio accompagnata da salsa olandese, maionese al limone, scalogno confit e grissino al sesame nero

*Meat tartare seasoned with salt and oil, with Hollandish sauce, lemon mayonnaise, shallot and black sesame breadstick*

€ 16

**Tartelletta salata** <sup>2-3-7-12-14</sup>

Tartelletta di ceci ripiena di mousse al rosmarino, carpaccio di polpo e gel al Sangiovese

*Chickpea tartlet stuffed with rosemary mousse, octopus carpaccio and Sangiovese gel*

€ 13

**Tè allo zenzero decostruito** <sup>1-7</sup>

Cannolo di menta ripieno di mousse allo zenzero e gel di miele

*Mint cannoli stuffed with ginger mousse and honey gel*

€ 12



**Spaghetti di zucchine** <sup>1-7</sup>

Spaghetti di zucchine con crema di spinaci, crumble di Parmigiano e scorza di limone

*Courgette spaghetti with spinach cream, Parmesan cheese crumble and lemon zest*

€ 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

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

#### **Tortellini fatti in casa con brodo di cappone** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade tortellini in a clear capon broth*

€ 15

#### **Zucca!** <sup>7</sup>

Risotto di zucca in varie consistenze

*Pumpkin risotto in various textures*

€ 14



#### **Lasagna tipica Bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Traditional Bolognese lasagna*

€ 14

#### **Tagliatelle fatte in casa al ragù Bolognese** <sup>1-3-7-9</sup>

*Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

€ 14

#### **Ravioli** <sup>1-2-3-4-12</sup>

Ravioli ripieni con cernia e topinambur, lemon curd (lime cotto sotto sale per un mese), gel di miele e tartare di gamberi rossi

*Ravioli stuffed with grouper and Jerusalem artichokes, lemon curd (lime cooked in salt for a month), honey gel and prawn tartare*

€ 13

#### **Falso risotto** <sup>7</sup>

Varietà di vegetali torniti a piccole sfere mantecate con Parmigiano e burro, con olio al rosmarino

*Variety of vegetables turned into small spheres creamed with Parmesan cheese and butter, with rosemary oil*

€ 12



#### **Bis della tradizione / Bologna's favorites:**

#### **Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)**

*Lasagne + tagliatelle (half portions)*

€ 15

\*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** <sup>7-9</sup>

Filetto di manzo in crosta di erbe con tortini di bieta ripieni di purè di patate allo zenzero e limone con salsa verde e crema di carote

*Beef fillet in herb crust with chard cakes stuffed with ginger and lemon mashed potatoes, with green sauce and carrot cream*

€ 25

#### **Tagliata di manzo con verdure di stagione**

*Sirloin beef served with seasonal vegetables*

€ 22

#### **Baccalà** <sup>4-12</sup>

Baccalà confit coperto da croccante di topinambur e barbabietola su verdure croccanti, gel di barbabietola e velouté di pesce

*Cod confit covered with crispy Jerusalem artichoke and beetroot on crispy vegetables, beetroot gel and fish velouté*

€ 21

#### **Smoked fish** <sup>4</sup>

Branzino affumicato con crema di spinaci e zucchine croccanti con olio al limone

*Smoked sea bass with spinach cream and crispy courgettes with lemon scented oil*

€ 21

#### **Cotoletta di vitello alla petroniana con patate al forno** <sup>1-3-7</sup>

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

€ 19

#### **Parmigiana di melanzane** <sup>1-7</sup>

*Eggplant parmigiana*

€ 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

### Melograno e Brie <sup>7</sup>

*Insalata verde con vinaigrette di melograno, frutta secca e Brie*

*Green salad with pomegranate vinaigrette, nuts and Brie cheese*

€ 6

### Cesar salad <sup>1-7</sup>

*Insalata romana, salsa Cesar, bacon, pollo alla piastra, crostini e Parmigiano*

*Lettuce salad with Cèsar sauce, bacon, grilled chicken, croutons and Parmesan cheese*

€ 6

### Cocktail di insalata di finocchio <sup>8</sup>

*Finocchio, arance e mandorle tostate, condito con olio al limone*

*Fennel, orange and toasted almonds, seasoned with lemon scented oil*

€ 6

## LISTA ALLERGENI

ALLERGENS LIST

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine                          | 1. Cereals containing gluten     |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei            | 2. Crustaceans-based products    |
| 3. Uova e prodotti a base di uova                      | 3. Eggs-based products           |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce                    | 4. Fish-based products           |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi              | 5. Peanuts-based products        |
| 6. Soia e prodotti a base di soia                      | 6. Soy-based products            |
| 7. Latte e prodotti a base di latte                    | 7. Dairy and milk-based products |
| 8. Frutta a guscio                                     | 8. Nuts-based products           |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano                  | 9. Celery-based products         |
| 10. Senape e prodotti a base di senape                 | 10. Mustard-based products       |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | 11. Sesame seeds-based products  |
| 12. Anidride solforosa e solfiti                       | 12. Sulfur dioxide and sulfites  |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini                 | 13. Lupin-based products         |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi           | 14. Shellfish-based products     |

## DOLCI

### DESSERTS

#### **La mela** <sup>1-3-7-8</sup>

Mousse di mela e vaniglia con ripieno di mela verde su strudel al caramello e noci

*Apple and vanilla mousse with green apple filling on a caramel and walnut strudel*

€ 8

#### **Il visir** <sup>1-3-7-8</sup>

Rotolo all'arancia con spezie, crema dolce di Philadelphia, caramello all'arancia e cardamomo, sabbia di vaniglia

*Orange roll with spices, sweet Philadelphia cheese cream, orange and cardamom caramel, vanilla sand*

€ 8

#### **La strega** <sup>1-3-7-8</sup>

Tre tipi di cioccolato (fondente, al latte e bianco) in varie consistenze, con coulis di frutto della passione dentro un cioccolato

*Three types of chocolate (dark, milk and white) in various textures, topped with a passion fruit coulis-filled chocolate*

€ 8

#### **Tagliata di frutta fresca con coppa di gelato** <sup>7</sup>

*Fresh fruit salad with ice cream*

€ 6

#### **Tiramisù classico** <sup>1-3-7</sup>

*Classic tiramisù*

€ 6

#### **Zuppa inglese con salsa al cioccolato** <sup>1-3-7</sup>

*Trifle with chocolate sauce*

€ 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*