








# MENU



## Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO 	5
CROSTINO DI SCAMORZA AFFUMICATA, RADICCHIO TREVIGIANO E RIDUZIONE DI BALSAMICO 	6
CROSTINO ALLA PARMIGIANA MELANZANA, POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO 	6
MORTADELLA E SPUMA DI MORTADELLA CON TIGELLINE	7
UOVO POCHÉ SU FONDUTA DI CACIOCAVALLO CON CIPOLLA CARAMELLATA E CRUMBLE ALLE OLIVE 	9
ANTIPASTINO BENTIVOGLIO RICOTTA MANTECATA ALLA MENTA CON SCORZA DI LIMONE, SALAME, MORTADELLA, OLIVE NERE E PARMIGIANO	9
PROSCIUTTO DI MORA ROMAGNOLA COTTO A LEGNA SU CROSTINI DI PANE CON STRACCETTI DI BURRATA E OLIO AI POMODORI SECCHI	10
CULATELLO CON PAN BRIOCHE CALDO	12
ANTIPASTI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	8-10








## Primi fatti a mano

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI CON MALTAGLIATI 	9
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	10
TAGLIOLINE AL PROSCIUTTO E LIMONE	10
TORTELLONI CON BURRO E SALVIA 	11
TORTELLONI CON BURRO E ORO 	11
TORTELACCI "BOLOGNA" DI RICOTTA E MORTADELLA	12
FAGOTTINI DI CAPRINO E CIPOLLA BRASATA AL SUGO D'ARROSTO E CROSTE DI PARMIGIANO	12
TORTELLINI TRADIZIONALI IN BRODO DI CARNE / CON CREMA DI PARMIGIANO	13/14
PRIMI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	12-14

## Secondi

FILETTO ALLA PIASTRA CON SFORMATINO DI VERDURE	21
TAGLIATA DI FILETTO AL SALE GROSSO	19
PETTO D'ANATRA SCOTTATO CON PATATA SCHIACCIATA AL LIMONE, GEL DI BARBABIETOLE E BASLAMICO	16
SPALLA DI MAIALINO IBERICO CON CICORIETTE RIPASSATE E CREMA DI FAVE	16
BRASATO DI MANZO AL SANGIOVESE CON POLENTA MANTECATA AL PARMIGIANO	15
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA CON PATATA SCHIACCIATA AL PROFUMO DI ROSMARINO, PARMIGIANO E RIDUZIONE DI BALSAMICO	13
INVOLTINI DI SCAMORZINE E SPECK AL FORNO	9
TOMETTA FUSA CON PERE, NOCI E MIELE 	9
SELEZIONE DI SALUMI CULATELLO, MORTADELLA, SALAME ROSA, CICCIOLE, COPPA DI PARMA, SALAME	11
SELEZIONE DI FORMAGGI PARMIGIANO, PECORINO, CAPRINO, TALEGGIO, COMPOSTA DI FRUTTA 	10
SECONDI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	16-18

## Contorni e Insalate

INSALATA MISTA / INSALATONE MISTO 	5/7
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 	8,5
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO 	8,5
INSALATA NIZZARDA VERDURE DI STAGIONE, OLIVE NERE, TONNO, UOVA SODE 	8,5
INSALATA DI COUS-COUS ALLA CURCUMA CON VERDURE E UVETTA 	8,5
CHEESECAKE DI CAPRINO AFFUMICATO E GEL DI FRIGGIONE 	6,5
VERDURE AL FORNO / CON TOMETTA FUSA 	4,5/9
CONTORNI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	4,5/5,5

## Dolci e Frutta

CANTUCCI	3,5
TORTA AL CIOCCOLATO	5
TEGOLINO DI FROLLA CON GANACHE DI LAMPONI E MERINGA ALL' ITALIANA	5
PANNA COTTA ALLO ZENZERO CON PERA CARAMELLATA	5
FIOR DI LATTE CON SALSA MOU E BISCOTTO BRETONE	5
COPPA AL MASCARPONE CON CACAO E CIOCCOLATO	5
TIRAMISÙ RIVISITATO NEL BICCHIERE	5
GELATO ALLA CREMA / CON CAFFÈ O RIDUZIONE AL BALSAMICO	4/5,5
GELATO AL LIMONE / CON VODKA	4/5,5
ANANAS AL NATURALE / AL MARASCHINO	4,5/6
CAFFÈ ESPRESSO - CAFFÈ D'ORZO / CAPPUCCINO - TÈ - CAMOMILLA	1,8/2,5
SERVIZIO	2€-6€

 PIATTI VEGETARIANI

## I NOSTRI FORNITORI

MACELLERIA ZIVIERI, MONZUNO (BO)	POLLERIA RANOCCHI, BOLOGNA
IL FORNO DI CALZOLARI, MONGHIDORO (MO)	SELECTA, OCCHIOBELLO (RO)
SALUMIFICIO FELSINEO, ZOLA PREDOSA (BO)	CENTRALE DEL LATTE, CESENA (FC)
AZIENDA AGRICOLA ORLANDINI, SESTO IMOLESE (BO)	PODERE S.GIULIANO, SAN LAZZARO (BO)
SALUMIFICIO FRANCESCHINI, CAST. DI SERRAVALLE (BO)	FRUIT EXPRESS, BOLOGNA

SI PREGA IL CLIENTE SOGGETTO AD ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, DI SEGNALARLO  
AL PERSONALE DI SALA E RICHIEDERE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI DOVE TROVERÀ  
SPECIFICATI I PIATTI CHE POSSONO CONTENERE I PRODOTTI ALLERGENI

NELL' ELABORATO ALIMENTARE POSSONO ESSERE PRESENTI PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/DECONGELATI