



CANTINA
BENTIVOGLIO

Menu

CHI SIAMO

Dal 1987 la Cantina Bentivoglio è ristorante, enoteca e jazz club aperto tutte le sere, a pranzo su prenotazione.

La cucina, aperta fino all' 1 di notte, è guidata dallo Chef Pasquale Troiano e spazia dalle proposte del giorno ai piatti della tradizione bolognese.

La pasta viene rigorosamente tirata ogni giorno al mattarello dalle nostre sfogline.

La carta dei vini conta oltre 500 etichette, selezionate dal nostro sommelier, unitamente a una vasta lista di distillati.

Diffondiamo attivamente la cultura del jazz e della musica dal vivo, facendo orgogliosamente parte dell'associazione Italia Jazz Club e rientrando da ormai molti anni tra i primi 100 jazz club più importanti al mondo.

Nelle sale al piano stradale senza intrattenimento musicale il servizio è pari a 2 euro a persona.

Nella sala con musica dal vivo il servizio per persona varia a seconda delle serate, a partire da 5 euro a persona.

I NOSTRI FORNITORI

seguiamo con cura il percorso delle materie prime

AZIENDA AGRICOLA ORLANDINI, Sesto Imolese (BO)
le uova di gallina allevate a terra

CASEIFICIO ROSOLA, Zocca (MO)
il Parmigiano Reggiano 22 mesi e il burro

CENTRALE DEL LATTE, Cesena (FC)
il latte, la ricotta, il mascarpone

FORNO ALDROVANDI, Bologna
il pane alla farina di semola

IL FORNO DI CALZOLARI, MONGHIDORO (BO)
il pane e il pan grattato

LABORATORIO DEI COMMERCianti, Castelmaggiore (BO)
il gelato artigianale

MACELLERIA ZIVIERI, MONZUNO (BO)
le carni di Fassona Piemontese e Mora Romagnola

MOLINO SPADONI, Coccolia (RA)
le farine

PODERE SAN GIULIANO, SAN LAZZARO DI SAVENA (BO)
le verdure e la frutta

POLLERIA RANOCCHI, Bologna
le carni

QUALIMED di Salvatore Cucinotta (BO)
il pesce

SELECTA, OCCHIOBELLO (RO)
le selezioni di carni, pesce e formaggi


SALUMIFICIO FELSINEO, ZOLA PREDOSA (BO)
la mortadella selezione Tour Tlen


SALUMIFICIO FRANCESCHINI, CAST. DI SERRAVALLE (BO)
i salumi


SALUMIFICIO VILLANI, Castelnuovo Rangone (MO)
i salumi

ZIVIERI TARTUFI, MODENA
i funghi e i tartufi


Antipasti

 BRUSCHETTA AL POMODORO
con basilico fresco
5

 CROSTINO DI SCAMORZA AFFUMICATA
con purea di broccoli calabresi
6

 CROSTINO ALLA PARMIGIANA
melanzane, pomodoro, mozzarella e Parmigiano Reggiano
6

MORTADELLA
con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano
7


 UOVO POCHÉ
uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di caciocavallo Podolico
con cipolla rossa di Tropea caramellata e crumble di pane alle olive
9

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO
Parmigiano Reggiano, mortadella, salame, ricotta alla menta e limone, olive nere
9


STECCHI ALLA PETRONIANA
bocconcini di mortadella e groviera, impanati e fritti
con friarielli e salsa di pomodoro arrosto
9

CROSTINI DI MORA ROMAGNOLA
prosciutto cotto nel forno a legna con straccetti di burrata di Andria e salsa verde
10

CULATELLO
con pan brioche caldo
13

 CHEESECAKE SALATA
Biscotto al Parmigiano, formaggio caprino affumicato da noi e gel di friggione
9

SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI
Culatello, mortadella Selezione "Tour-Tlen", ciccioli, coppa di Parma, salame
11

 SELEZIONE DI FORMAGGI
Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta di stagione
10

ANTIPASTI DEL GIORNO
Controllare la lavagna del menu del giorno o chiedere allo staff
8-10

Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline

PASTA E FAGIOLI

maltagliati con vellutata di fagioli borlotti
8,5

PASSATELLI ASCIUTTI

alla farina di castagne con estratto di sedano, carota e cipolla
e biscotto al pesto
10

TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese
10

TAGLIOLINE

con prosciutto crudo e limone
10

TORTELLI

ripieni di zucca con amaretto e formaggio di fossa
11

TORTELLONI

ripieni di ricotta, serviti con burro e salvia
OPPURE
con burro e salsa di pomodoro
11

TORTELLINI

tradizionali in brodo di manzo e gallina
13

TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano 22 mesi
14

PRIMI DEL GIORNO

Controllare la lavagna del menu del giorno o chiedere allo staff
12-14

Secondi piatti

INVOLTINI

di scamorzine e speck dell'Alto Adige IGP cotti al forno

9

TOMETTA

cremoso formaggio piemontese caldo con pere à la julienne, miele e noci

9

CARPACCIO

di carne salada con rucola, Parmigiano Reggiano e crema di provola affumicata

12

BATTUTA AL COLTELLO

di Fassona Piemontese con patata schiacciata al rosmarino, Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico

13

POLPETTINE

di carne su vellutata di patate allo zafferano e chips di patata viola

12

BRASATO DI MANZO

al sangiovese con polenta mantecata al Parmigiano Reggiano

16

PETTO D'ANATRA

marinato al vino e anice stellato con insalatina di carote arcobaleno e carpaccio di mele al ribes

18

TAGLIATA DI FILETTO

di manzo alla griglia con rucola e Parmigiano Reggiano

20

FILETTO

di manzo alla griglia con sformatino di verdure

22

SECONDI DEL GIORNO

Controllare la lavagna del menu del giorno o chiedere allo staff

16-18

Insalate e contorni



INSALATA MISTA

indivia riccia, rucola, pomodori, finocchi

5



FINOCCHI E ARANCE

finocchi, arance e olive taggiasche

8,5

NIZZARDA

verdure fresche di stagione con tonno, acciughe, uovo sodo e olive

9



INVERNALE

indivia riccia con concassé di zucca, pop-corn di Parmigiano
e riduzione di aceto balsamico

9



RATATOUILLE

di verdure con coulisse di pomodorini gialli

6



VERDURE AL FORNO

melanzane, peperoni, zucchine e indivia

5



VERDURE AL FORNO CON TOMETTA

melanzane, peperoni, zucchine e indivia
con cremoso formaggio piemontese caldo

9

CONTORNI DEL GIORNO

*Controllare la lavagna del menu del giorno
o chiedere allo staff*

4-6

Frutta e desserts

fatti in casa

ANANAS

al naturale o con maraschino

4,5 / 5,5

TAGLIATA DI FRUTTA

selezione di frutta fresca di stagione

7

GELATO ALLA CREMA

in aggiunta riduzione al balsamico o caffè

4,5 / 5,5

GELATO AL LIMONE

in aggiunta Vodka Żubrówka aromatizzata all'erba di bisonte

4,5 / 6

CANTUCCINI

3,5

TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente

5

COPPA AL MASCARPONE

crema di mascarpone con scaglie di cioccolato fondente e polvere di cacao

5

PANNACOTTA

allo zenzero con pere caramellate

5

PROFUMO DEL SUD

cremoso al limone e maraschino con perle di cioccolato bianco e biscotto alla mandorla

da un'idea dell'amico pasticciere Gabriele Spinelli

5

TIRAMISU RIVISITATO

nel bicchiere con mascarpone al rhum agricolo, cremoso di cioccolato e biscuit al caffè

5

STECCO DI SEMIFREDDO

all'amarena con glassa di cioccolato fondente

5

COPPA ZABAIONE

cacao e zabaione con scaglie di cioccolato al gianduia

5