

INDICE

MENU

	Pag.
Antipasti	4
Primi piatti	5
Secondi	6
Insalate e Contorni	7

Chiedere allo staff la carta dei dessert

MENU in english

	Page
Starters	10
Pasta dishes	11
Main courses	12
Salads and side dishes	13

Ask our staff for the dessert menu

Servizio nelle sale al piano stradale 2 euro per persona
Servizio nella sala con musica dal vivo 5-6 euro per persona

Si prega il cliente soggetto ad allergie e/o intolleranze alimentari,
di segnalarlo al personale di sala o richiedere il libro degli allergeni.

In alcuni elaborati alimentari possono essere presenti
prodotti congelati/surgelati/decongelati

Tutti i prezzi sono espressi in euro

Service charge in the rooms without live music is 2 euros per person
Service charge in the live music room is 5-6 euros per person

We kindly ask our clients to inform the staff in case of
any food allergies or special requests

Some dishes can include frozen or defrosted ingredients

All prices are considered in euro

Antipasti

BRUSCHETTA

al pomodoro con straccetti di burrata, basilico fresco e rucola

7

CAPPUCCINO DI BROCCOLI

sformatino di broccoli con crema di Parmigiano, aceto balsamico, biscotto al Parmigiano

8

MORTADELLA

con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano

7

UOVO POCHÉ

uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di caciocavallo
con cipolla caramellata e polvere di olive

9

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

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

10

CULATELLO

con pan brioche caldo

13,5

SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

culatello, mortadella, ciccioli, coppa di Parma, salame

12

SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta di stagione

12

TIGELLINE

3

Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline

TAGLIOLINE

con prosciutto crudo e limone

10

TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

11

CORDONETTI

con crema di friggione
e coulis di provola affumicata

10

BOTTONI

con cremoso di parmigiano,
su estratto di carota, sedano, cipolla e biscotto al pesto

12

TORTELLACCI

di ricotta e spinaci al burro e salvia

OPPURE

al pomodoro

12

TORTELLINI

tradizionali in brodo di manzo e gallina

14

TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano

15

Secondi piatti

TOMETTA

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

10

BATTUTA AL COLTELLO

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

15

COTOLETTA

di vitello con osso alla bolognese
con puré di patate mantecato al parmigiano

17

BRASATO DI MANZO

al sangiovese con polenta mantecata al Parmigiano Reggiano

16

PETTO D'ANATRA

laccato

con insalatina di bietola e composta di fichi caramellati

18

FILETTO

di manzo alla griglia con ratatouille di verdure

25

TAGLIATA

di filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano

25

POLPETTINE

di tortellino su crostata di pasta brisée,
crema di patate allo zafferano e maionese al peperone

14

Insalate e contorni



INSALATA MISTA

indivia riccia, rucola, pomodori, finocchi

5



FINOCCHI E ARANCE

finocchi, arance e olive taggiasche

9

NIZZARDA

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

9



COUS-COUS

alla curcuma con piccole verdure e uvetta

8



CREMA DI FAVE

con cicorietta ripassata e crumble di pomodori secchi

7



RATATOUILLE

di verdure con coulisse di pomodorini gialli

7



PURÉ

di patate mantecato al parmigiano

6



SFORMATINO

di semolino e cime di rapa

con fonduta di parmigiano e pomodorini confit

7



ZUPPA DI LEGUMI

con crostini

7

Starters

BRUSCHETTA

with tomatoes, burrata cheese and fresh basil and rocket

7

BROCCOLI CAPPUCINO

broccoli, Parmesan cheese cream, balsamic vinegar and parmesan biscuit

8

MORTADELLA

with mortadella mousse and warm homemade tigella bread

7

UOVO POCHÉ

poached egg with caciocavallo cheese fondue,
caramelised onions and olive powder

9

BENTIVOGLIO STARTER

parmesan cheese, mortadella, salame, olives and ricotta cheese with mint and lemon

10

CULATELLO

culatello raw ham with warm brioche

14

COLD CUTS CHOICE

culatello, mortadella, ciccioli, coppa di Parma, salame

11

CHEESE CHOICE

Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio, fruit compot

12

TIGELLE

homemade warm bread

3

Pasta

our handmade fresh pasta

TAGLIOLINE

with raw ham and lemon

10

TAGLIATELLE

with traditional ragù bolognese sauce

11

CORDONETTI

with onion cream

and smoked provola cheese coulis

10

BOTTONI

stuffed with parmesan fondue

and essence of carrot, celery and onion

12

TORTELLACCI

stuffed with ricotta and spinach, served with butter and sage

OR

with tomato sauce

11

TORTELLINI

with meat broth

14

TORTELLINI

with parmesan cheese cream

15

Main courses

TOMETTA

melted cheese with pear, walnuts and honey

10

BEEF TARTARE

raw beef with smashed potatoes, parmesan cheese
and balsamic vinegar

15

BOLOGNESE CUTLET

with raw ham, parmesan cheese cream and purée

17

BRAISED BEEF

with sangiovese wine sauce and cornmeal porridge

16

DUCK CHEST

with chard salad
and fig compot

18

FILLET

grilled beef fillet with ratatouille

25

TAGLIATA

sliced grilled beef with rocket and parmesan cheese

25

MEATBALLS

of tortellini with pâte brisée,
potatoes cream and pepper mayonnaise

14

Salads and side dishes

MIX SALAD

endive, rocket, tomato, fennel

5

FENNEL AND ORANGE

fennel, sliced orange, taggiasche olives

9

SALADE NICOISE

fresh seasonal vegetables, tuna fish, anchovies, hardboiled egg, olives

9

TURMERIN COUS-COUS

with fresh vegetables and raisins

8

FAVA BEANS CREAM

with chicory and sun-dried tomato crumble

7

RATATOUILLE

of baked vegetables with yellow tomato coulis

7

PURÉE

whipped with parmesan cheese

6

TURNIP GREENS FLAN

with parmesan fondue and pomodorini confit

7

LEGUME SOUP

with toasted bread

7

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, caffè o amarene Fabbri

4,5 / 5,5

GELATO AL LIMONE

in aggiunta Vodka Żubrówka aromatizzata all'erba di bisonte

4,5 / 6

CANTUCCINI

4

TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente

con sorbetto al lampone

5,5

COPPA AL MASCARPONE

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

5

PANNACOTTA

allo zenzero con pera caramellata

5

CROSTATINA

di pasta frolla con crema catalana all'anice e chantilly

5,5

TIRAMISÙ RIVISITATO

nel bicchiere

5

SEMIFREDDO

al mango con glassa di cioccolato bianco

e crumble al cacao

6

Desserts

homemade sweets and dessert

PINEAPPLE

plain or with maraschino liquor

4,5 / 5,5

FRUIT SALAD

choice of sliced fresh fruits

7

VANILLA ICE-CREAM

plain, with balsamic vinegar, with coffee or black cherries

4,5 / 5,5

LEMON ICE-CREAM

plain or with vodka Żubrówka

4,5 / 6

CANTUCCINI

4

TENERINA

dark chocolate cake
with raspberry sorbet

5,5

MASCARPONE CREAM

sweet mascarpone cream with chocolate flakes and cocoa powder

5

PANNACOTTA

with ginger and caramelized pear

5

CROSTATINA

shortcrust pastry cake with anised catalana cream and chantilly

5,5

TIRAMISÙ

by glass

5

MANGO SEMIFREDDO

with white chocolate icing
and cocoa crumble

6