

# 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

### **Carpaccio di roast beef** <sup>3</sup>

Carpaccio di roast beef sigillato alla piastra con insalata di rucola condita con olio al limone, ravanelli e maionese ai funghi

*Grilled sealed roast beef carpaccio with rocket salad, seasoned with lemon oil, radishes and mushroom mayonnaise*

€ 19

### **Gamberoni gratinati** <sup>1-12</sup>

Gamberoni gratinati con pane saporito e salsa verde al prezzemolo

*Prawns au gratin with savoury bread and parsley green sauce*

€ 13

### **Terrina di pomodoro**<sup>1-7</sup>

Terrina di pomodoro bicolore (pomodoro ciliegino, pomodoro datterino giallo) con spuma di ricotta di pecora e spuma di basilico con popcorn di Parmigiano

*Tomato terrine (cherry tomato, yellow plum tomato) with sheep's ricotta mousse and basil mousse with Parmesan popcorn*

€ 12



### **Cavolfiore alla piastra** <sup>8</sup>

Cavolfiore cotto a bassa temperatura, piastrato, con salsa worcestershire, maionese vegana, frutta secca su crema al basilico

*Slow cooked cauliflower, grilled, with Worcestershire sauce, vegan mayonnaise, dried fruits on basil cream*

€ 9



## 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

#### **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

#### **Pappardelle al ragù di cinghiale** <sup>1-7-9-12</sup>

*Pappardelle al ragù di cinghiale*

*Pappardelle pasta with wild boar ragout*

€ 14

#### **Mezze maniche** <sup>1-4</sup>

*Mezze maniche rigate con genovese (salsa a base di cipolla stracotta per 5 ore) di tonno*

*Mezze maniche rigate pasta with tuna genovese (onion sauce overcooked for 5 hours)*

€ 14

#### **Fusilli giganti** <sup>1-7</sup>

*Fusilli giganti con crema di pomodoro cuor di bue e ricotta di pecora*

*Giant fusilli pasta with oxheart tomato cream and sheep's ricotta cheese*

€ 12



#### **Risotto allo zafferano** <sup>7</sup>

*Risotto allo zafferano con polvere di pancetta*

*Saffron risotto with bacon powder*

€ 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

Filetto di manzo con fagiolini alla scapece e salsa al pepe rosa

*Beef tenderloin with green beans in scapece and pink pepper sauce*

€ 25

#### Tortino di guancia di manzo <sup>7-9</sup>

Tortino di guancia di manzo con nido di patate croccante, radicchio alla griglia con olio al rosmarino e salsa di scalogno

*Beef cheek pie with crispy potato, grilled radicchio with rosemary oil and shallot sauce*

€ 20

#### Salmone alla piastra <sup>4-11</sup>

Salmone alla piastra marinato con olio al finocchietto con pak-choi, saltato con teriyaki, sesamo bianco, sesamo nero su un letto di crema di cavolfiore e porro arrostito

*Grilled salmon marinated in fennel oil with pak-choi, sautéed with teriyaki, white sesame, black sesame on a cauliflower and roasted leek cream*

€ 19

#### Cotoletta di vitello alla petroniana con patate al forno <sup>1-3-7-9</sup>

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

€ 19

#### Polpo cotto a bassa temperatura <sup>1-4-7</sup>

Polpo cotto a bassa temperatura con una muselina di patate viola, cavoletti di bruxelles, pomodoro confit e croccante di pane

*Slow cooked octopus with a muselina of purple potato, brussels sprouts, tomato confit and bread crunch*

€ 18

#### Ratatouille <sup>8</sup>

Mix di verdure

*Mixed vegetables*

€ 10



\*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 CREME

*SIDE DISHES AND SOUPS*

### **Verdure miste alla griglia**

*Mixed grilled vegetables*

€ 6

### **Patate al forno**

*Oven-baked potatoes*

€ 6

### **Insalata mista**

*Mixed salad*

€ 6

### **Crema di porro <sup>7</sup>**

Crema di porro con crostini di pane saporiti e provolone affumicata

*Leek cream with savoury bread croutons and smoked provolone cheese*

€ 8

### **Zuppa di cipolla (classica) <sup>1-7</sup>**

Zuppa di cipolla e formaggio Edamer

*Onion soup with Edamer cheese*

€ 8

### **Crema di pomodoro <sup>7</sup>**

Crema di pomodoro con crostini di pane saporiti

*Tomato cream with savoury bread croutons*

€ 7

## 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

#### **Canelè** <sup>1-3-7</sup>

Canelè ripiene con salsa pralinè, gelatina di arancia ricoperte di ganache al cioccolato bianco, spugna di kiwi e coulis di ciliegie

*Canelè filled with praline sauce, orange jelly covered with white chocolate ganache, kiwi sponge and cherry coulis*

€ 8

#### **Torta al cioccolato** <sup>1-3-7</sup>

Torta al cioccolato, caramello e mandarino

*Chocolate, caramel and mandarin cake*

€ 8

#### **Tartellette ai frutti di bosco** <sup>1-3-7</sup>

Tartellette ai frutti di bosco

*Wild berries tartlets*

€ 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*