

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>1-3-7-9-12</sup>

*Traditional Bolognese lasagna*

Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese <sup>1-3-7-9-12</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>1-3-7-12</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>1-3-7-12</sup>

*Trifle with chocolate sauce*

---

€ 45

La proposta degustazione non è cumulabile con sconto corporate.  
*The tasting proposal cannot be combined with a corporate discount.*

ANTIPASTI  
STARTERS

Tartare di manzo <sup>1-3</sup>

Tartare di manzo servito con scalogno confit e una sfera croccante con il cuore morbido di Bernese  
*Meat tartare with shallot and a crispy sphere stuffed with Bernese sauce*

€ 16

Scacchiera di salmone <sup>4</sup>

Salmone marinato sotto sale, zucchero e barbabietole con una salsa di passion fruit e albicocca  
*Salt, sugar and beetroot marinade salmon composition with passion fruit and apricot sauce*

€ 14

Spaghetti di zucchini <sup>1-7</sup>

Spaghetti di zucchini servito con crema di spinaci su croccante di Parmigiano  
*Courgette spaghetti with spinach cream, on a crispy Parmesan waffle*

€ 12



Panini bao <sup>1-7</sup>

Panini bao fatti in casa, ripieni con verdure saltate e marmellata di peperoni  
*Homemade bao mini sandwiches stuffed with sautéed vegetables and pepper jam*

€ 12



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*

€ 20

PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES

Ravioli di cernia <sup>1-2-3-4-7-9-12</sup> Ravioli ripieni di cernia e topinambur con una vellutata di pesce, tartare di gamberi rossi e olio al limone <i>Ravioli stuffed with grouper and Jerusalem artichokes with fish velouté, prawns' tartare and lemon oil</i>	€ 16
Pappardelle al ragù di cinghiale <sup>1-3-7-9-12</sup> Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Pappardelle pasta with wild boar ragout</i>	€ 16
Risotto asparagi <sup>1-7-12</sup> Risotto agli asparagi e croccante di carciofo <i>Risotto made with asparagus with crispy artichoke</i>	€ 14
Tortelli di vitello <sup>1-3-7</sup> Tortelli ripieni di vitello su piselli chiarificati e menta <i>Tortelli pasta stuffed with veal on a cream of peas and mint</i>	€ 14



Tortellini fatti in casa con brodo di cappone <sup>1-3-7-9</sup> <i>Homemade tortellini in a clear capon broth</i>	€ 15
Lasagna tipica Bolognese <sup>1-3-7-9-12</sup> <i>Traditional Bolognese lasagna</i>	€ 14
Tagliatelle fatte in casa al ragù Bolognese <sup>1-3-7-9-12</sup> <i>Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce</i>	€ 14
Bis della tradizione / Bologna's favorites: Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni) <i>Lasagne + tagliatelle (half portions)</i>	€ 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</sup>

Filetto di manzo con salsa Bernese e millefoglie di patate  
*Beef tenderloin with Bernese sauce and potato millefeuille*

€ 26

Branzino <sup>4-7</sup>

Filetto di branzino con morbido di spinaci, crosta croccante di patate e sfere di verdure saltate  
*Sea bass fillet with spinach cream, crispy potato crust and sautéed vegetable spheres*

€ 20

Guancia <sup>7-9</sup>

Guancia di manzo cotta al latte servito con verdure tornite  
*Beef cheek cooked in milk served with turned vegetables*

€ 19

Cavolfiore <sup>7</sup>

Cavolfiore alla piastra con crema al basilico e maionese vegana  
*Grilled cauliflower with basil cream and vegan mayonnaise*

€ 14

VEGE  
TARIAN

Tagliata di manzo con verdure di stagione  
*Sirloin beef served with seasonal vegetables*

€ 22

Cotoletta di vitello alla petroniana con patate al forno <sup>1-3-7-9-12</sup>

*"Petroniana style" veal loin cutlet with Parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes* € 21

\*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, INSALATE E CREME SIDE DISHES, SALADS AND SOUPS

<p>Ratatouille <sup>8</sup>            Mix di verdure  <i>Mixed vegetables</i></p>	€ 10
<p>Verdure miste alla griglia  <i>Mixed grilled vegetables</i></p>	€ 6
<p>Patate al forno  <i>Oven-baked potatoes</i></p>	€ 6
<p>Insalata mista  <i>Mixed salad</i></p>	€ 6
<p>Caesar salad <sup>1-3-4-7</sup>            Insalata romana, salsa Caesar, bacon, pollo alla piastra, crostini e Parmigiano  <i>Lettuce salad with Caesar sauce, bacon, grilled chicken, croutons and Parmesan cheese</i></p>	€ 12
<p>Zuppa di cipolla (classica) <sup>1-7-12</sup>            Zuppa di cipolla e formaggio Edamer  <i>Onion soup with Edamer cheese</i></p>	€ 8
<p>Crema di pomodoro <sup>1-7-9</sup>            Crema di pomodoro con crostini di pane saporiti  <i>Tomato cream with savoury bread croutons</i></p>	€ 8

### LISTA ALLERGENI ALLERGENS LIST

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cereali contenenti glutine</li> <li>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</li> <li>3. Uova e prodotti a base di uova</li> <li>4. Pesce e prodotti a base di pesce</li> <li>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</li> <li>6. Soia e prodotti a base di soia</li> <li>7. Latte e prodotti a base di latte</li> <li>8. Frutta a guscio</li> <li>9. Sedano e prodotti a base di sedano</li> <li>10. Senape e prodotti a base di senape</li> <li>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li> <li>12. Anidride solforosa e solfiti</li> <li>13. Lupini e prodotti a base di lupini</li> <li>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cereals containing gluten</li> <li>2. Crustaceans-based products</li> <li>3. Eggs-based products</li> <li>4. Fish-based products</li> <li>5. Peanuts-based products</li> <li>6. Soy-based products</li> <li>7. Dairy and milk-based products</li> <li>8. Nuts-based products</li> <li>9. Celery-based products</li> <li>10. Mustard-based products</li> <li>11. Sesame seeds-based products</li> <li>12. Sulfur dioxide and sulfites</li> <li>13. Lupin-based products</li> <li>14. Shellfish-based products</li> </ol> |
|--|---|

## DOLCI DESSERTS

Opera 1-3-7-8

Dolce a strati con pan di spagna, caffè e cioccolato  
*Layer cake with sponge cake, coffee and chocolate*

€ 8

Brownie 1-3-7

Brownie con gelato alla vaniglia  
*Brownie with vanilla ice cream*

€ 8

Tris di mele 1-3-7

3 mele ripiene con mousse di cheesecake  
*3 apples filled with cheesecake mousse*

€ 8

Tagliata di frutta fresca con coppa di gelato <sup>7</sup>  
*Fresh fruit salad with ice cream*

€ 6

Tiramisù classico 1-3-7

*Classic tiramisù*

€ 6

Zuppa inglese con salsa al cioccolato 1-3-7

*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