

ANTIPASTI

ZUPPETTA DI FUNGHI IN CROSTA

SFORNATINO DI PARMIGIANO E FUNGHI IN CREMA

DI PARMIGIANO REGGIANO

POLENTINA AI FUNGHI

FRIGGIONE BOLOGNESE AL BALSAMICO

COPPA D’INVERNO CON PIADA CALDA

PRIMI SFIZIOSI

TAGLIATELLE AL PROSCIUTTO FRESCO E PORRI

TORTELLONI DI ZUCCA ALLA SCORZA

DI LIMONE E AMARETTI

SPIGOLI DI RICOTTA CASERECCIA AL FORMAGGIO

DI FOSSA E PROSCIUTTO CROCCANTE

TORTELLONI VERDI DI RICOTTA AL RADICCHIO

DI CHIOGGIA E CACIOTTA DI MONTEVEGLIO

TORTELLONI DI RICOTTA IN CREMA DI FORMAGGIO

E ACETO BALSAMICO

TORTELLONI DI RICOTTA CON SALSICCIA BIANCA

ERBETTA CIPOLLINA E FORMAGGIO DI FOSSA

RAVIOLETTI DI FAGIANELLA IN CREMA DI PORCINI

PRIMI DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI BOLOGNESI IN DOPPIO BRODO

TAGLIATELLE AL PROSCIUTTO DI PARMA

TAGLIATELLE ALL’ANTICA BOLOGNA

TORTELLONI DI RICOTTA AL RAGÙ

TORTELLONI DI RICOTTA BURRO E SALVIA

TORTELLONI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA

LASAGNE TRADIZIONALI ALLA BOLOGNESE

MALTAGLIATI CON FAGIOLI

FUNGHI E TARTUFO

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

PAPPARDELLE DI FARRO AI PORCINI E GALLETTI

PAPPARDELLE AL CINGHIALE CON FUNGHI

E TARTUFO DI STAGIONE

CRESPELLE DELICATE AL TARTUFO

PASSATELLI ASCIUTTI AL TARTUFO

TORTELLINI BOLOGNESI AL TARTUFO

TAGLIERINE AL TARTUFO BIANCO (SE DISPONIBILE)

“SI PRECISA CHE TUTTI I NOSTRI PIATTI PREVEDONO, A RICHIESTA, L’AGGIUNTA DI TARTUFO. I PIATTI CHE GIÀ LO CONTENGONO HANNO UN PREZZO INDICATIVO, IL PREZZO DEI PIATTI A BASE DI TARTUFO POTRÀ QUINDI SUBIRE VARIAZIONI SECONDO IL SUO VALORE DI MERCATO”

SECONDI PIATTI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI TIPICI CON MARMELLATE ARTIGIANALI (PER DUE)

TAGLIERE DI AFFETTATO MISTO E PARMIGIANO

REGGIANO CON GNOCCO FRITTO E PIADA CALDA

FORMAGGIO E VERDURA AI FERRI

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

CON MAIALE, MANZO E AGNELLO

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE CON CRUDO

DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO FRITTO PASTELLATO

AL BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

STINCO DI MAIALE AL FORNO CON PATATE

“CRISTINI” OVVERO RANE FRITTE

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA O FRITTI

CINGHIALE IN UMIDO CON POLENTA

TAGLIATA DI CINGHIALE AL CACIO E PEPE

COSTINE DI AGNELLO AL ROSMARINO

COSTOLETTE DI PORCELLINO BRADO

FILETTO DI BLACK ANGUS BEEF:

AI FERRI, AL BALSAMICO, AL PEPE VERDE

TAGLIATA DI ANGUS BEEF :

AI PORCINI E TARTUFO

AL CARDO GOBBO E CREMA DI FORMAGGIO

CON RUCOLA E PARMIGIANO

ALLA ROBESPIERRE

AL SALE DI CERVIA E ROSMARINO

CONTORNI

PATATINE FRITTE

VERDURE FRITTE PASTELLATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE

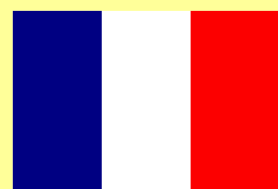
SPINACI AL BURRO E FORMA

PATATE AL FORNO (MIN 2 PORZIONI)

PIATTO MISTO VERDURE AI FERRI

FAGIOLI IN UMIDO

COPERTO



DAL 1962 CUCINA TIPICA BOLOGNESE

DEPUIS 1962 LA CUISINE TYPIQUE BOLOGNAISE

BOLOGNAISE COOKING ART SINCE 1962

LA COCINA TÍPICA BOLOGNESE DESDE 1962

ALLERGENI

GENTILE OSPITE, I NOSTRI CIBI POSSONO

CONTENERE ALLERGENI, SE HAI DELLE

ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI,

CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO

E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI

PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI

Le Specialità

DA TAIADELA DICE:

“FARE BUONA CUCINA E’ SEMPLICE,

BASTA USARE SOLO PRODOTTI DI QUALITÀ,

E ... FARE TESORO DI 50 ANNI DI ESPERIENZA”

