



menu *Bologna* ristorante

Antipasti

Polpo alla griglia #

su crema di patate al rosmarino

18,00 € [7][14]

Capasanta al Brandy #

con bacon croccante

19,00 € [7][14]

Cozze alla marinara o tarantina

13,00 € [1][2][14]

Selezione di mare #

polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e sarde

16,00 € [2][4][9][10][12][14]

Tortino di squacquerone*,

salsa al sangiovese, pesto di rucola e piadina romagnola

15,00 € [1][7][8]

Primi di mare

Risotto carnaroli alla marinara*#

14,00 € [2][4][5][12][14]

Paccheri al pesce spada, pomodorini, capperi e olive taggiasche*#

17,00 € [1][3][4][5][12]

Strozzapreti gamberi e zucchine*#

14,00 € [1][2][4][5][14]

Tagliolini al nero di seppia, ciuffi di calamaro, pomodorini confit, puntarelle di asparagi*

17,00 € [1][3][14]

Tagliolini alla marinara*#

16,00 € [1][2][3][4][5][12][14]

Spaghetti alle vongole #

15,00 € [1][2][12][14]

Spaghetti allo scoglio*#

19,00 € [1][2][4][5][12][14]

Spaghetti allo scoglio*# - per due persone

32,00 € [1][2][4][5][12][14]

Primi di terra

Cappelletti al ragù*

13,00 € [1][3][7][9]

Tagliatelle al ragù*

11,00 € [1][3][9]

Spaghetti alla carbonara

14,00 € [1][3][7]

Spaghetti pomodoro fresco e basilico

9,00 € [1]

Strozzapreti al pesto e pistacchi

10,00 € [1][3][5][8]

Tricolore alla romagnola* - per due persone

strozzapreti al pesto e pistacchi, tagliatelle al ragù, cappelletti burro e salvia (*non si effettuano variazioni*)

24,00 € [1][3][5][7][8][9]

Secondi di mare

Coda di rospo alla mediterranea[#] con patate	18,00 € [4]
Mazzancolle lardellate su letto di hummus di ceci e tropea caramellata[#]	18,00 € [1268101112]
Fritto misto del mare e dell'orto[#] gamberi, calamari e verdure croccanti	19,00 € [12414]
Orata o branzino alla griglia[#]	18,00 € [14]
Grigliata mista[#] con spiedini di gamberi e calamari	25,00 € [12414]
Spiedini di gamberi e calamari[#]	19,00 € [1214]
Spiedini e fritto misto[#] (per 2 persone) tre spiedini di gamberi, tre di calamari, fritto misto e verdure croccanti	36,00 € [12414]

Secondi di terra

Tagliata di manzo^{*#} con riduzione al sangiovese e funghi alla griglia	24,00 €
Cotoletta alla milanese^{*#} con patate fritte	14,00 € [1356]
Hamburger^{*#} con patate fritte	12,00 € [1356]
Il Vegetariano^{*#} flan di broccoli su fonduta di parmigiano carciofino fritto, emulsione al basilico	15,00 € [37]
Farcitissima verdure, tonno, mais, mozzarella e noci	14,00 € [13479]
Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	12,00 € [7]

Contorni

Patate al forno[#] al sale dolce di Cervia e rosmarino	6,00 €
Patate fritte[#]	6,00 € [1]
Verdure alla griglia[#]	7,00 €
Insalata mista[#] insalata, radicchio, carote, pomodori, rucola	6,00 €

Pinsa alla Pala Artigianale

Bianca[#] sale di Cervia e rosmarino	6,50 € [157]
Margherita[#] pomodoro, mozzarella, basilico, origano	8,00 € [157]
Americana[#] pomodoro, mozzarella, patate fritte e wurstel	10,00 € [157]
Vegetariana[#] pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	10,00 € [157]
Mediterranea[#] pomodoro, pomodorini, acciughe, capperi, olive taggiasche	10,00 € [1457]
Emiliana[#] pomodoro, mozzarella, grana in scaglie, prosciutto, rucola	10,00 € [157]
Trevigiana[#] pomodoro, mozzarella, radicchio e speck	10,00 € [157]

Dessert di nostra produzione

Tortino al cioccolato e crema Chantilly*	7,00 € <small>13678</small>
Torta alla robiola con salsa al rum*#	7,00 € <small>1378</small>
Mascarpone con scaglie di cioccolato#	7,00 € <small>3678</small>
Sorbetto al caffè	4,50 € <small>3678</small>
Sorbetto al limone	4,00 € <small>3678</small>
Ananas a fette#	7,00 €

Vini

prosecco, spumante, vino frizzante

Chic - Az. Mimmi	12,00 €
Pignoletto D.O.C. - E Fighet	16,00 €
Aquarius Blanc de Blancs - Valdo	20,00 €
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. - La Farra	23,00 €
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. - Bortolomiol	26,00 €
Franciacorta Brut - Ricci Curbastro	36,00 €

vino da dessert

Moscato - Vanzini	20,00 €
--------------------------	---------

vino bianco fermo

Passerina - Colli Ripani	18,00 €
Pecorino - Colli Ripani	19,00 €
Chardonnay Angiuli - Luva	18,00 €
Falanghina Panacea I.G.T. - Vini Panacea	21,00 €
Gewurztraminer - Caldaro	26,00 €
Ribolla Gialla - Vigna Petrusa	25,00 €
Lugana - Colli Vaibò	24,00 €

vino rosso

Sangiovese Superiore D.O.C. - Cucco Rosso	20,00 €
Sangiovese Modigliana D.O.C. - Il Carbonaro	22,00 €

Vino al calice: Prosecco, Falanghina Passerina	6,50 €
---	--------



PRENOTAZIONE TAVOLI 0544.438666 / 437327



Paste di nostra produzione: tagliatelle, tagliolini, strozzapreti, cappelletti - Coperto 2,50€



*Materie prime/prodotti abbattuti in loco-alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg.CE852/04 e Reg.CE853/04.

- Il tonno servito potrebbe essere Thunnus maccoyii, Thunnus obesus, Thunnus alalunga, Thunnus alabacore.
- # Prodotto che potrebbe essere fresco o surgelato a seconda della disponibilità e della stagionalità

IN CASO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLA DIRETTAMENTE AL PERSONALE DI SERVIZIO CHE PROVVEDERÀ A PRENDERE OPPORTUNI ACCORGIMENTI.

Tabella informativa allergeni

1	Cereali contenenti glutine ovvero: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, e i loro ceppi e derivati	8	Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e iloro derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi