

bologna
benessere
ESTETICA E MASSAGGI

Il tuo
Centro Benessere
sulla spiaggia
di **Punta Marina**
Aperto tutto l'anno anche la domenica

Lungomare C. Colombo 42 - T. 366.1054659 - bagnibologna.it

Wi-Fi password
40914091BOLOGNA

f Bagni Bologna

Instagram bagnibologna

PRENOTAZIONE TAVOLI 0544.438666 / 437327

i

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

Legenda

*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 albacore.

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

menu
Bologna
ristorante

Antipasti

Polpo grigliato

su crema di patate dolci, maionese al prezzemolo e polvere di capperi

19,00 € [3][4][6][7][8][9][10]

Cozze alla marinara o tarantina

14,00 € [1][14]

Selezione di mare

polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e crostino

17,00 € [1][2][4][7][9][10][12][14]

Tagliere Romagnolo

affettati, formaggio e piadina romagnola

14,00 € [1][3][6][7][8][10][12][13]

Primi di mare

Risotto carnaroli alla marinara**

15,00 € [2][4][5][12][14]

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

18,00 € [1][3][4][5][12]

Strozzapreti gamberi e zucchine**

15,00 € [1][2][4][5][14]

Tagliolini alla marinara**

17,00 € [1][2][3][4][5][12][14]

Spaghetti alle vongole

16,00 € [1][2][12][14]

Spaghetti allo scoglio**

20,00 € [1][2][4][5][12][14]

Spaghetti allo scoglio** - per due persone

34,00 € [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

15,00 € [1][3][7]

Spaghetti pomodoro fresco e basilico

10,00 € [1]

Strozzapreti al pesto e pistacchi

11,00 € [1][3][5][8]

Tricolore alla romagnola* - per due persone

25,00 € [1][3][5][7][8][9]

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

Secondi di mare

Coda di rospo alla mediterranea #	19,00 € 6 8 11
Fritto misto del mare e dell'orto # gamberi, calamari e verdure croccanti	20,00 € 1 2 4 14
Branzino in crosta di patate e granella al pistacchio #	22,00 € 4 6 8 11
Orata o branzino alla griglia #	19,00 € 1 4
Grigliata mista # con spiedini di gamberi e calamari	26,00 € 1 2 4 14
Spiedini di gamberi e calamari #	20,00 € 1 2 14
Spiedini e fritto misto # (per 2 persone) tre spiedini di gamberi, tre di calamari, fritto misto e verdure croccanti	38,00 € 1 2 4 14

Secondi di terra

Tagliata di manzo *# con crema di pecorino e bruciatini con radicchio	25,00 € 7
Cotoletta alla milanese *# con patate fritte	14,00 € 1 3 5 6
Hamburger *# con patate fritte	13,00 € 1 3 5 6
Il Vegetariano # flan di erbe di campo con salsa di noci, salsa di spinaci, pasta filo	15,00 € 3 7 8 11
Il Vegano vignarola di verdure primaverili su crema di ceci	15,00 € 6
Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	13,00 € 7
Farcitissima verdure, tonno, mais, mozzarella e noci	14,00 € 4 7 8

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 € 1 5 7
Margherita # pomodoro, mozzarella, basilico, origano	8,00 € 1 5 7
Americana # pomodoro, mozzarella, patate fritte e wurstel	10,00 € 1 5 7
Vegetariana # pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	10,00 € 1 5 6 7
Mediterranea # pomodoro, pomodorini, acciughe, capperi, olive taggiasche	10,00 € 1 4 5 7
Emiliana # pomodoro, mozzarella, grana in scaglie, prosciutto, rucola	10,00 € 1 5 7
Trevigiana # pomodoro, mozzarella, radicchio e speck	10,00 € 1 5 7

Dessert di nostra produzione

Mascarpone con crumble al cacao	7,00 € 1 3 5 6 7 8
Tiramisù	7,00 € 1 3 5 7 8
Tartelletta alle fragole	7,00 € 1 3 5 7 8
Sorbetto al caffè	5,00 € 3 5 7 8
Sorbetto al limone	4,00 € 3 5 7 8
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 €
Franciacorta Saten Brut - Ricci Curbastro	39,00 €
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 €