



menu *Bologna* ristorante

Antipasti

Selezione di mare #

polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e sarde

16,00 € [2][4][12][14]

Insalata di seppia #

con arancia, finocchio e mandorle tostate

15,00 € [4][8][14]

Polpo alla griglia #

su crema di patate al rosmarino

18,00 € [7][14]

Cozze alla marinara o tarantina

14,00 € [1][14]

Cheesecake salata con ricotta*

asparagi, cialda di parmigiano, prosciutto crudo di Parma e salsa al Sangiovese

15,00 € [1][7][12]

Tagliere romagnolo

affettati, squacquerone, pecorino e piadina romagnola

13,00 € [1][7]

Primi di mare

Risotto carnaroli alla marinara**

14,00 € [2][4][5][12][14]

Risotto di mare agli agrumi e pistacchi**

16,00 € [2][4][8][12][14]

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

17,00 € [1][3][4][5][12]

Passatelli alle vongole, gamberi e pomini**

18,00 € [1][2][3][4][7][8][14]

Strozzapreti gamberi e zucchine**

14,00 € [1][2][4][5][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**

20,00 € [1][2][4][5][12][14]

Spaghetti allo scoglio - per due persone**

32,00 € [1][2][4][5][12][14]

Primi di terra

Strozzapreti al pesto e pistacchi

11,00 € [1][3][5][8]

Strozzapreti panna e speck

14,00 € [1][7]

Cappelletti al ragù*

13,00 € [1][3][7][9]

Tagliatelle al ragù*

11,00 € [1][3][9]

Spaghetti pomodoro fresco e basilico

9,00 € [1]

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[#] con patate	18,00 € 4
Mazzancolle lardellate su letto di hummus di ceci e tropea caramellata[#]	18,00 € 1 2 6 8 10 11 12
Fritto misto del mare e dell'orto[#] gamberi, calamari e verdure croccanti	19,00 € 1 2 4 14
Branzino alla griglia[#]	18,00 € 1 4
Grigliata mista[#] con spiedini di gamberi e calamari	26,00 € 1 2 4 14
Spiedini di gamberi e calamari[#]	19,00 € 1 2 14
Spiedini e fritto misto[#] (per 2 persone) tre spiedini di gamberi, tre di calamari, fritto misto e verdure croccanti	36,00 € 1 2 4 14
Gratinato astice, capasanta, gamberone, cannolicchi, cozze[#]	32,00 € 1 2 12 14
Insalata tropicale con mazzancolle,[#] melone, ananas, noci, erba cipollina e spremuta al succo della passione	18,00 € 2 8
Insalata del pescatore con seppia, polpo, gamberi[#] verdure croccanti, citronette	17,00 € 2 4 9 12 14

Secondi di terra

Tagliata di manzo^{*#} al sale e rosmarino con patate al forno	24,00 €
Cotoletta alla milanese^{*#} con patate fritte	14,00 € 1 3 5 6
Cheeseburger^{*#} con salsa cheddar, salsa BBQ, insalata e pomodoro, con patate fritte	13,00 € 1 3 7 10 11
Hamburger^{*#} con patate fritte	12,00 € 1 3 5 6
Insalata di pollo^{*#} con pane abbrustolito, verdure di stagione, grana e salsa	16,00 € 1 3 4 6 7 10
Il Vegetariano^{*#} con insalata di farro, orzo, verdure spadellata (melanzane, zucchine, peperoni) mango, mela, scaglie di grana e mozzarella di bufala	18,00 € 1 3 4 6 7 10
Farcitissima verdure, tonno, mais, mozzarella e noci	14,00 € 4 7 8
Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	12,00 € 7
Prosciutto e melone	14,00 €

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

Torta alla robiola con salsa al cioccolato bianco**	7,00 € 1378
Semifreddo biscottato al limone#	7,00 € 178
Panna cotta agli amaretti#	7,00 € 137
Sorbetto al caffè	4,50 € 3678
Sorbetto al limone	4,00 € 3678
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 €

Pacchero
all'Astice
Tutti i lunedì sera

i Magnifici
5

Paella
di pesce
Tutti i mercoledì sera

Degustazione del
Calamaro
Tutti i martedì sera

Degustazione
della
Sarda
Tutti i giovedì sera

Grigliata di carne alla
Romagnola
Tutti i venerdì sera

Prenotazione obbligatoria 0544 438666 /437327
Sarà comunque disponibile il menu alla carta, **anche da asporto.**

Wi Fi password
40914091BOLOGNA

f Bagni Bologna

Instagram bagni_bologna

PRENOTAZIONE TAVOLI 0544.438666 / 437327

i

Paste di nostra produzione: tagliatelle, tagliolini, strozzapreti, cappelletti, passatelli - 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 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 il loro 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