



Bolognino

ristorazione

Le nostre Selezioni

Piatto unico alla Romagnola#
composto da:

**Strozzapreti al ragù, tortino di patate su fonduta,
squacquerone con fichi caramellati,
prosciutto crudo e piadina romagnola.**

19,00 € 137912

Piatto unico vegetariano#
composto da:

**Ravioli al pesto e pistacchi,
sformato di zucchine e fondente di pomodoro,
cous cous con verdure e piccola caprese.**

19,00 € 135789

Piatto unico al pesce*#
composto da:

**Strozzapreti gamberi e zucchine,
insalata di polpo e patate,
gamberi in salsa cocktail,
carpaccio di salmone.**

22,00 € 123478914

Primi di mare e di terra

Tagliolini alla marinara*#

16,00 € 123451214

Spaghetti alle vongole#

15,00 € 121214

Strozzapreti gamberi e zucchine*#

14,00 € 124514

Ravioli al pesto e pistacchi

12,00 € 1358

Cappelletti all'uso di romagna al ragù *

13,00 € 1379

Tagliatelle al ragù *

11,00 € 139

L'estate del Bolognino

Poke Bologna

salmone, riso, mais, cetriolo, ananas, semi di sesamo, pistacchi, mandorle e noci

15,00 € 14811

Poke Bolognino

pollo, riso, olive, cetrioli, erba cipollina, frutta di stagione, semi di sesamo, pistacchi, mandorle e noci

15,00 € 1811

Poke Benessere

fagioli rossi, cous cous, carote, cetrioli, melone, semi di sesamo, pistacchi, mandorle e noci

15,00 € 18911

Farcitissima

verdure, tonno, mais, mozzarella e noci

14,00 € 14789

Mix Bolognino

insalata, radicchio, noci, uvetta, ananas e melone

14,00 € 58

Caprese

con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

12,00 € 7

Cous-cous alle verdure

mandole, pinoli, noci e pistacchi

13,00 € 189

Insalata di polpo e patate

18,00 € 146

Insalata del pescatore

polpo, seppia, gamberi, verdure, citronette

17,00 € 124
91214

Prosciutto e melone

14,00 €

Pizza 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 € 1567

Vegetariana# pomodoro, mozzarella e verdure grigliate

10,00 € 1567

Mediterranea# pomodoro, pomodorini, acciughe, capperi, olive taggiasche

10,00 € 1457

Emiliana# pomodoro, mozzarella, grana in scaglie, prosciutto di Parma, rucola

10,00 € 157

Trevigiana# pomodoro, mozzarella, radicchio e speck

10,00 € 157

Focaccia Artigianale

7,50 € 17

CONSIGLIATO PER I PIU' PICCOLI

Spaghetti al pomodoro

8,50 € 139

Strozzapreti al ragù/pasticciati **

10,00 € 1379

Cotoletta** con patate fritte

14,00 € 1356

Hamburger** con patate fritte

12,00 € 1356

Cheeseburger** con salsa cheddar, salsa barbeque, insalata, pomodoro e patate fritte

13,00 € 1371011

Pinsa Americana# pomodoro, mozzarella, patate fritte e wurstel

10,00 € 1567

Panini - pane Bughi o ai Cereali

Pizzaiolo

pomodoro, mozzarella, origano

7,50 € 17

Marinaio

tonno, maionese, insalata e pomodoro

7,50 € 13412

Campagnolo

prosciutto crudo, mozzarella, insalata e pomodoro

7,50 € 17

Boscaiolo

prosciutto cotto, mozzarella, crema ai funghi

7,50 € 136791012

Bolognese

mortadella, fontina, insalata, pomodoro

7,50 € 17

Alpino

speck, fontina, crema ai funghi

7,50 € 13671012

Prosciutto crudo/speck

6,50 € 1

Prosciutto cotto/mortadella/salame

6,00 € 1

Piadina romagnola

prosciutto crudo, squacquerone, rucola

8,00 € 17

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 **ig** bagni_bologna

PRENOTAZIONE TAVOLI 0544.438666 / 437327

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.

Prodotto che potrebbe essere fresco o surgelato a seconda della disponibilità e della stagionalità

i

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

**Take
Away**

Ordini. Ritiri.
Porti a casa

**Beach
Away**

Ordini. Ritiri.
Porti sotto l'ombrellone

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