i Magnifici 5

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

WiFi password 40914091BOLOGNA

Bagni Bologna **bagni_bologna**

PRENOTAZIONE TAVOLI 0544.438666 / 437327

Paste di nostra produzione: tagliatelle, tagliolini, strozzapreti, cappelletti, passatelli - Coperto 3,00€

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

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
Soutè di vongole # fagioli e pomodoro	16,00 € 4 14
Cozze alla marinara o tarantina	14,00 € 1 14
Gamberoni alla catalana # insalata di pomodorini colorati, cipolla rossa marinata e pane croccante	16,00 € 1 2 4
Pesce spada ai sapori mediterranei # pomodorini secchi, olive nere e capperi	17,00 € 4
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

Paccheri al pesce spada, pomodorini, capperi e olive taggiasche*#	18,00 € 1 3 4 5 12
Passatelli alle vongole, gamberi e pomodorini*#	18,00 € 1 2 3 4 7 8 14
Strozzapreti gamberi e zucchine*#	15,00 € 1 2 4 5 14
Tagliolini alla marinara*#	17,00 € 1 2 3 4 5 12 14
Risotto carnaroli alla marinara*#	15,00 € 2 4 5 12 14
Risotto di gamberi e calamari agli agrumi e pistacchi*#	17,00 € 2 4 8 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
Strozzapreti al pesto e pistacchi	11,00 € 1 3 5 8
Spaghetti pomodoro fresco e basilico	10,00 € 1

Secondi di mare

Gratinato *# gamberoni, astice, scampi, cozze		28,00 € 1 2 12 14
Ricciola scottata su letto di spinaci		20,00 € 4
Fritto misto del mare e dell'orto# gamberi, calamari e verdure croccanti		20,00 € 1 2 4 14
Coda di rospo alla mediterranea#		19,00 € 6 8 11
Branzino alla griglia*		19,00 € 1 4
Grigliata mista# con spiedini di gamberi e calamari		26,00 € 1 2 4 14
Spiedini Bologna# gamberoni e coda di rospo in crosta di pancetta e aceto balsamico		24,00 € 2 4 12
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 rucola pomodorini e grana	24,00 € 7
Cotoletta alla milanese*# con patate fritte	14,00 € 1 3 5 6
Hamburger*# con patate fritte	13,00 € 1 3 5 6
Cheeseburger*# con patate fritte	14,00 € 1 3 7
Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	13,00 € 7
Gazpacho verde crema di verdure con scarola, latte di cocco, crostini	15,00 € 1 6
Vegetariano polpettine di robiola e noci, insalata di radicchio e pere caramellate	15,00 € 7 8
Farcitissima verdure, tonno, mais, mozzarella e noci	15,00 € 4 7 8
Prosciutto e melone	14,00 €

Contorni

Patate al forno# al sale dolce di Cervia e rosmarino	6,50 €
Patate fritte #	6,50 € 1
Spinaci aglio, olio e peperoncino #	6,50 €
Insalata mista# insalata, radicchio, carote, pomodori, rucola	6,50 €
Verdure alla griglia #	7,00 €

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

Mousse cake al cioccolato tortino con pan di spagna, mousse e ganache al cioccolato	7,00 € 1 3 7 8
Semifreddo alla pesca* con crumble all'amaretto e cremoso al cioccolato	7,00 € 1 3 5 6 7 8 12
Cheesecake	7,00 € 1 3 5 6 7 8 12
Sorbetto al caffè	5,00 € 3 6 7 8
Sorbetto al limone	4,00 € 3 6 7 8
Ananas a fette#	7,00 €

Vini

Bollicine

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 Rosè Brut D.O.C.G - Mirabella	39,00 €
Champagne Brut Premier Cru AOC - Cattier	60,00 €

Da dessert

Moscato - Vanzini	20,00 €

Bianchi fermi

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 Petrussa	25,00 €
Lugana - Colli Vaibò	24,00 €

Rossi

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 €