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

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 3,00€

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

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. 20,00 € 1 3 7 9 12

Piatto unico vegetariano#
composto da:
Cappelletti al pesto e pistacchi, sformato di zucchine e fondente di pomodoro, cous cous con verdurine e indivia ripiena di robiola pere e noci. 20,00 € 1 3 5 7 8 9

Piatto unico al pesce*#
composto da:
Strozzapreti gamberi e zucchine, insalata di polpo e patate, gamberi in salsa cocktail, salmone marinato. 23,00 € 1 2 3 4 7 8 9 14

Primi di mare e di terra

Strozzapreti gamberi e zucchine*#	15,00 € 1 2 4 5 14
Spaghetti alle vongole#	16,00 € 1 2 12 14
Tagliolini alla marinara*#	17,00 € 1 2 3 4 5 12 14
Cappelletti all'uso di romagna al ragù *	13,00 € 1 3 7 9
Cappelletti al pesto e pistacchi *	13,00 € 1 3 5 6 7 9
Tagliatelle al ragù *	11,00 € 1 3 9
Conchiglie alle verdure, mozzarella, noci e pistacchi	11,00 € 1 7 5 8

L'estate del Bolognino

Poke Bologna
salmone, riso, mais, cetriolo, ananas, semi di sesamo, pistacchi, mandorle e noci — 16,00 € 1 4 8 11

Poke Bolognino
pollo, riso, olive, cetrioli, erba cipollina, frutta di stagione, semi di sesamo, pistacchi, mandorle e noci — 16,00 € 1 8 11

Poke Benessere
fagioli rossi, cous cous, carote, cetrioli, melone, semi di sesamo, pistacchi, mandorle e noci — 16,00 € 1 8 9 11

Farcitissima
verdure, tonno, mais, mozzarella e noci — 15,00 € 1 4 7 8 9

Mix Bolognino
insalata, radicchio, noci, uvetta, ananas e melone — 14,00 € 5 8

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico — 13,00 € 7

Cous-cous alle verdure mandole, pinoli, noci e pistacchi — 14,00 € 1 8 9

Straccetti di petto di pollo fagiolini, patate al pesto — 16,00 € 8

Insalata di polpo e patate# — 18,00 € 1 4 6

Insalata di seppia #
mela verde, sedano, olive taggiasche e noci — 18,00 € 1 4 9 12 14

Prosciutto e melone — 14,00 €

Pizza 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 6 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 di Parma, rucola — 10,00 € 1 5 7

Trevigiana# pomodoro, mozzarella, radicchio e speck — 10,00 € 1 5 7

Focaccia Artigianale — 7,50 € 1 7

CONSIGLIATO PER I PIU' PICCOLI

Spaghetti al pomodoro — 9,00 € 1 3 9

Strozzapreti al ragù/pasticciati *# — 10,00 € 1 3 7 9

Cotoletta*# 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 10 11

Pinsa Americana# pomodoro, mozzarella, patate fritte e wurstel — 10,00 € 1 5 6 7

Panini - pane Bughi o ai Cereali

Pizzaiolo pomodoro, mozzarella, origano — 7,50 € 1 7
Marinaio tonno, maionese, insalata e pomodoro — 7,50 € 1 3 4 12
Campagnolo prosciutto crudo, mozzarella, insalata e pomodoro — 7,50 € 1 7
Boscaiolo prosciutto cotto, mozzarella, crema ai funghi — 7,50 € 1 3 6 7 9 10 12
Bolognese mortadella, fontina, insalata, pomodoro — 7,50 € 1 7
Alpino speck, fontina, crema ai funghi — 7,50 € 1 3 6 7 10 12
Prosciutto crudo/speck — 6,50 € 1
Prosciutto cotto/mortadella/salame — 6,00 € 1

Piadina romagnola
prosciutto crudo, squacquerone, rucola — 8,00 € 1 7

Dessert di nostra produzione

Cupola al cioccolato fondente spuma di ricotta e panna profumata al Cointreau — 7,00 € 1 7 12
Salame al cioccolato bianco* e crema di pistacchio — 7,00 € 1 3 6 7 8 10 11 12 13

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 €