



**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



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 #

19,00 € 4

Cozze alla marinara o tarantina

14,00 € 114

Selezione di mare #

polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e crostino

17,00 € 12479101214

Tagliere Romagnolo

affettati, formaggio e piadina romagnola

14,00 € 13678101213

Primi di mare

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

18,00 € 1234512

Passatelli alle vongole, gamberi e pomodorini**

18,00 € 12347814

Strozzapreti gamberi e zucchini**

15,00 € 124514

Tagliolini alla marinara**

17,00 € 123451214

Risotto carnaroli alla marinara**

15,00 € 2451214

Risotto di gamberi e calamari agli agrumi e pistacchi**

17,00 € 2481214

Spaghetti alle vongole #

16,00 € 121214

Spaghetti allo scoglio**

20,00 € 12451214

Spaghetti allo scoglio - per due persone**

34,00 € 12451214

Primi di terra

Cappelletti al ragù*

13,00 € 1379

Tagliatelle al ragù*

11,00 € 139

Strozzapreti al pesto e pistacchi

11,00 € 1358

Spaghetti pomodoro fresco e basilico



10,00 € 1

Secondi di mare

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

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

Dolci della casa	• informarsi sugli allergeni a seconda del dolce scelto •	7,00 €
Crema al caffè		5,00 €
Sorbetto al limone		4,00 €
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 Petrusa		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 €