ANTIPASTI STARTERS

TORTINO DI CARCIOFI CON JULIENNE DI CARCIOFI FRITTI SU CREMA DI PARMIGIANO
1- 3 -10
ARTICHOKE PIE WITH JULIENNE OF FRIED ARTICHOKES ON PARMESAN CREAM
13 EURO

POLENTINA FRITTA SERVITA CON SQUACQUERONE E PORCINI TRIFOLATI A PARTE 1-10
CHIEDILA ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE
FRIED POLENTA SERVED WITH SQUACQUERONE CHEESE AND SAUTÈED PORCINI MUSHROOMS SERVED SEPARETELY
13 EURO

RIBOLLITA (ZUPPA AL CAVOLO NERO E CANNELLINI) 14
RIBOLLITA (BLACK CABBAGE AND CANNELLINI BEAN SOUP)
12 EURO

SELEZIONE DI AFFETTATI ARTIGIANALI LOCALI E
MORTADELLA CLASSICA "SIMONA" ARTIGIANQUALITY
SELECTION OF ARTISAN CURED MEATS AND MORTADELLA "ARTIGIANQUALITY" (MADE WITH FRESH ITALIAN MEATS, IT IS THE PRODUCT THAT REFLECTS THE ANCIENT BOLOGNESE RECIPE IN EVERY WAY)
14 EURO PICCOLO I 20 EURO GRANDE

GLI AFFETTATI POSSONO ESSERE ORDINATI ANCHE SINGOLARMENTE
CURED MEATS CAN ALSO BE ORDERED INDIVIDUALLY

PIATTO DI FORMAGGI NAZIONALI E LOCALI CON CONFETTURA 1
PLATE OF NATIONAL AND LOCAL CHEESES WITH JAM
14 EURO

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP CASEIFICIO COMELLINI
OTTIMO CON LE CRESCENTINE 1
SQUACQUERONE (TYPICAL ROMAGNA FRESH AND CREAMY CHEESE FROM WHOLE COW'S MILK) EXCELLENT WITH CRESCENTINE
7 EURO

CRESCENTINE 1-10
TYPICAL PAM-FRIED HOMEMADE BREAD
5 EURO

COPERTO COVER CHARGE 3 EURO
RICORDIAMO DI AGGIUNGERE IL SERVIZIO AL COSTO FINALE
REMEMBER TO ADD SERVICE TO THE FINAL COST

PRIMI FIRST COURSES

TORTELLONI DI ZUCCA CON GRANELLA CROCCANTE DI PROSCIUTTO (ANCHE SENZA)
1-3-10
PUMPKIN TORTELLONI WITH CRUNCHY HAM CRUMBS (ALSO WITHOUT)
14 EURO

TAGLIATELLE CLASSICHE AL RAGU' 3-5-10-14
CLASSIC TAGLIATELLE WITH RAGÙ (MEAT SAUCE)
13 EURO

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA 1
RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA
13 EURO

TORTELLINI IN BRODO DI CARNE OPPURE CREMA DI PARMIGIANO 1-3-10
TORTELLINI IN MEAT BROTH OR CREAM OF PARMESAN CHEESE
16 EURO

PASSATELLI ASCIUTTI IN CREMA DI PARMIGIANO CON GUANCIALE (ANCHE SENZA)
1-3-10
DRY PASSATELLI IN PARMESAN CREAM WITH BACON (ALSO WITHOUT)
14 EURO

BALANZONI VERDI (RIPIENI DI RICOTTA E MORTADELLA) AI FUNGHI PORCINI
1-3-10
GREEN BALANZONI (TYPICAL PASTA STUFFED WITH RICOTTA CHEESE AND MORTADELLA)
SERVED WITH PORCINI MUSHROOMS
15 EURO

SEDANINI CON CARCIOFI, SALSICCIA E NOCI 1-3-5-8-10
SEDANINI PASTA WITH ARTICHOKES, SAUSAGE AND WALNUT
14 EURO

PAPPARDELLE CON RAGU' DI CINGHIALE MARINATO NEL VINO ROSSO
E BACCHE DI GINEPRO 3-5-10-14
PAPPARDELLE WITH WILD BOARD RAGU' MARINATED IN RED WINE AND JUNIPER BERRIES
15 EURO

TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON CIPOLLA, PANCETTA ABBRUSTOLITA E NOCI
3-8-10
CHESTNUT FLOUR TAGLIATELLE WITH ONION, CRISPY BACON AND WALNUT
13 EURO

SEI VEGANO? CHIEDI LA NOSTRA PASTA SENZA UOVO
ARE YOU VEGAN? ASK FOR OUR EGGLESS PASTA

SEI CELIACO? CHIEDI LA PASTA SENZA GLUTINE
ARE YOU CELIAC? ASK FOR GLUTEN FREE PASTA

COPERTO COVER CHARGE 3 EURO
RICORDIAMO DI AGGIUNGERE IL SERVIZIO AL COSTO FINALE
REMEMBER TO ADD SERVICE TO THE FINAL COST

SECONDI SECOND COURSES

COTOLETTA DI VITELLO ALLA BOLOGNESE
(PREPARATA CON BRODO DI CARNE, PROSCIUTTO E PARMIGIANO) 1-3-5-10
VEAL CUTLET BOLOGNESE STYLE (PREPARED WITH MEAT BROTH, HAM AND PARMESAN CHEESE)
20 EURO

FETTINE DI SCOTTONA IRLANDESE ALLA DOPPIA COTTURA
(SALTATE IN PADELLA E "FINITE" IN FORNO) CON PARMIGIANO E CARCIOFI 1-10
SLICES OF IRISH BEEF DOUBLE-COOKED (SAUTED IN A PAN AND THEN BAKED IN THE OVEN) WITH PARMESAN CHEESE AND ARTICHOKES
23 EURO

TAGLIATA DI MARCHIGIANA COTTA IN PADELLA
SERVITA CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE DI CERVIA E PATATE AL FORNO
PAN-COOKED TAGLIATA OF MARCHIGIANA BREED
SERVED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CERVIA SALT AND BAKED POTATOES
24 EURO

BATTUTA AL COLTELLO DI SCOTTONA IRLANDESE CONDITA CON SALE DI CERVIA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SERVITA CON MAIONESE DI PATATA
3 (MAIONESE)
KNIFE-CUT IRISH BEEF TARTAR SEASONED WITH CERVIA SALT AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SERVED WITH POTATO MAYONNAISE
18 EURO

MANZO BRASATO AL SANGIOVESE CON PUREA DI PATATE 1-5-14
BRAISED BEEF WITH SANGIOVESE WINE, MASHED POTATOES AND FRIED WHITE ONION RINGS
19 EURO

CAPOCOLLO DI MAIALE RAZZA DANE' COTTO A BASSA TEMPERATURA SERVITO CON SALSA AL VINO BIANCO E MIELE E CICORIETTA SALTATA 5
PORK NECK (DANÈ BREED) COOKED AT LOW TEMPERATURE
SERVED WITH WHITE WINE AND HONEY SAUCE AND SAUTÈED CHICORY
18 EURO

PARMIGIANA DI MELANZANA CON MOZZARELLA DI BUFALA 1-10
EGGPLANT PARMIGIANA WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
14 EURO

CARCIOFI COTTI IN PADELLA CON PATATE, PREZZEMOLO E MENTA
PAN-FRIED ARTICHOKES WITH POTATOES, PARSLEY AND MINT
13 EURO

COPERTO COVER CHARGE 3 EURO
RICORDIAMO DI AGGIUNGERE IL SERVIZIO AL COSTO FINALE
REMEMBER TO ADD SERVICE TO THE FINAL COST

CONTORNI SIDES DISHES

PATATE AL FORNO
BAKED POTATOES

CICORIA SALTATA CON OLIO, AGLIO E PEPERONCINO
SAUTÈED CHICORY WITH OIL, GARLIC AND CHILI PEPPER

6 EURO

SPINACI BURRO E PARMIGIANO 1
SPINACH WITH BUTTER AND PARMESAN

FRIGGIONE
TRADITIONAL BOLOGNESE CONDIMENT WITH ONION AND TOMATO

7 EURO

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES

ZUCCA AL FORNO CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E OLIVE TAGGIASCHE 5
BAKED PUMPKIN WITH CARAMELIZED RED ONION AND TAGGIASCA OLIVES

PUNTARELLE CON VINAIGRETTE ALLE ALICI 2
PUNTARELLE WITH ANCHOVY VINAIGRETTE

8 EURO

COPERTO COVER CHARGE 3 EURO
RICORDIAMO DI AGGIUNGERE IL SERVIZIO AL COSTO FINALE
REMEMBER TO ADD SERVICE TO THE FINAL COST

DESSERT

ZUPPA INGLESE 1- 3 - 5 -10
TRIFLE / HOUSE RECIPE
7 EURO

CREMOSO DI ZUCCA CON SCAGLIE DI FONDENTE
E SCORZETTE DI ARANCIA CARAMELLATA 1- 2 - 5
CREAMY PUMPKIN WITH DARK CHOCOLATE CHIPS AND CARAMELIZED ORANGE ZEST
7 EURO

CREME CARAMEL AGLI AMARETTI E CAFFE' 1 - 3 - 5 -10
CREME CARAMEL WITH AMARETTI BISCUITS AND COFFEE
7 EURO

MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI 1- 3
MERINGUE SERVED WITH FRESH BERRIES
8 EURO

MILLEFOGLIE DI CIALDE CROCCANTI ALLE MANDORLE
CON CREMA CHANTILLY E LAMPONI 1- 3 - 8 -10
CRUNCHY ALMOND WAFER LAYERS WITH CHANTILLY CREAM AND RASPBERRIES
8 EURO

TORTINO DI MELE AL PROFUMO DI CANNELLA
SERVITO TIEPIDO SU CREMA PASTICCERA (SENZA LATTOSIO) 1- 3 -10 - SENZA LATTOSIO
APPLE PIE SERVED WARM ON CHANTILLY CREAM (LACTOSE FREE)
7 EURO

GELATO DI CREMA CON FICHI CARAMELLATI 1- 3
CREAM ICE-CREAM WITH CARAMELISED FIGS
7 EURO

TENERINA AL CIOCCOLATO CON LA PANNA
1 (PANNA) - 3 (TENERINA SENZA LATTOSIO)
SOFT CHOCOLATE CAKE OF OUR OWN MAKING WITH CREAM
7 EURO

BISCOTTI DELLA CASA "DA TOCCIO" CON VINO DI VISCIOLE 1- 3 -10
HOUSE COOKIES WITH SOUR CHERRY WINE
7 EURO

VIN SANTO ANTINORI
CON CANTUCCI ALLE MANDORLE SENZA LATTOSIO (FORNO CAFISSI DI PRATO)
1- 3 - 8 -10
VIN SANTO (FORTIFIED WINE) WITH ALMOND CANTUCCI (TYPICAL TUSCAN DRY COOKIES)
8 EURO

PUOI ACCOMPAGNARE I NOSTRI DESSERT CON UN BUON CALICE DI VINO PASSITO...
...GIRA LA PAGINA
YOU CAN ACCOMPANY OUR DESSERTS WITH A GOOD OF SWEET WINE...TURN THE PAGE

COPERTO COVER CHARGE 3 EURO
RICORDIAMO DI AGGIUNGERE IL SERVIZIO AL COSTO FINALE
REMEMBER TO ADD SERVICE TO THE FINAL COST