

Ristorante Cesarina

Via Santo Stefano 19/B - 40121 Bologna - Tel. 051 232037

www.ristorantecesarina.it - info@ristorantecesarina.it

ANTIPASTI - HORS-D'OUVRES

Salmone affumicato Smoked salmon	€. 11,00
Bresaola della Valtellina Thinly sliced Bresaola (cured raw beef) from the Valtelline valley	€. 10,00
Prosciutto di Langhirano Sweet Parma ham from the town of Langhirano	€. 10,00
Prosciutto di Langhirano e melone Sweet Parma ham from the town of Langhirano served with melon	€. 13,00
Mortadella di Bologna Mortadella Bolognese (finely hashed and spicy flavoured pork sausage)	€. 6,00
Insalata di porcini Pore fungus salad	€. 13,00
Insalata di ovuli Mushroom salad	€. 18,00
Culatello Culatello ham (sweet wine-cured ham)	€. 12,00
Culatello con fichi o melone Culatello ham (sweet wine-cured ham) served with figs or melon	€. 15,00
Misto dello Chef Chef's suggestions (mixed hors d'oeuvres)	€. 13,00
Stuzzichino Appetizers and canapés	€. 8,00
Misto pesce affumicato Mixed selection of smoked fish	€. 13,00
Lardo di Colonnata Spicy flavoured pork lard from the town of Colonnata	€. 10,00
Storione Beluga IRAN Fine Iranian Beluga sturgeon	€. 16,00
Insalata di carciofi Artichokes salad	€. 11,00
Asparagi al pecorino Asparagus salad with Pecorino (aged sheep's milk cheese)	€. 11,00
Crescentine (porzione) Crescentine Bolognesi (salty fried dough)	€. 3,00

Ristorante Cesarina

Via Santo Stefano 19/B - 40121 Bologna - Tel. 051 232037

www.ristorantecesarina.it - info@ristorantecesarina.it

MINESTRE - FIRST COURSE

Manicaretto "Cesarina" Cesarina's dainty (roll of dough with a ham and mushroom filling)	€. 11,00
Lasagne verdi al forno Baked spinach-flavoured green lasagne	€. 11,00
Tortelloni (pomodoro e basilico) Cheese-filled ravioli with tomato sauce and basil	€. 11,00
Strette alla romagnola Romagna-style strette (homemade thin ribbon-shaped pasta)	€. 11,00
Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle (homemade ribbon-shaped pasta) with Bolognese meat sauce	€. 11,00
Gramigna con salsiccia Gramigna (homemade spiral-shaped pasta) with sausage	€. 11,00
Risotto ai funghi Mushroom risotto	€. 11,00
Tris alla "Cesarina" (x 2 persone) Cesarina's trio (choose three dishes) (for 2)	€. 26,00
Gnocchi "Cesarina" Cesarina's dumplings	€. 14,00
Sedanini "Cesarina" Cesarina's sedanini (homemade small macaroni)	€. 11,00
Ravioli "Cesarina" Cesarina's ravioli (veal-filled roasted macaroni)	€. 12,00
Millefoglie di verdure con parmigiano Layered pastry with a vegetables and parmesan cheese filling	€. 12,00
Scrigno vegetariano Vegetable casket	€. 13,00
Tortellini in brodo Tortellini soup (traditional homemade ringlets filled with seasoned minced meat)	€. 14,00
Passatelli in brodo Passatelli soup (traditional homemade pasta made of eggs, bread and cheese)	€. 9,00
Taglioline in brodo Taglioline soup (homemade thin noodle)	€. 8,00
Zuppa di legumi Pulses soup	€. 8,00
"Supplemento di tartufo bianco" Extra truffle (white)	€. 18,00
"Supplemento di tartufo nero" Extra truffle (black)	€. 9,00

Ristorante Cesarina

Via Santo Stefano 19/B - 40121 Bologna - Tel. 051 232037

www.ristorantecesarina.it - info@ristorantecesarina.it

PIATTI FREDDI - COLD DISHES

Carpaccio Carpaccio (pickled raw beef)	€. 18,00
Vitello tonnato Veal in tuna sauce	€. 16,00
Galantina Galantine	€. 16,00
Freddo dello Chef Chef's suggestions	€. 18,00
Roast-beef alla "Cesarina" Cesarina's roast beef	€. 18,00

SECONDI TRADIZIONALI- TRADITIONAL MAIN COURSES

Bolliti misti Mixed selection of boiled meat	€. 20,00
Coniglio alle erbe fini Rabbit with fine herbs	€. 18,00
Faraona alla moda dello Chef Guinea-hen after the Chef's manner	€. 18,00
Ovoline "Cesarina" Cesarina's meatballs (veal fry)	€. 18,00
Capretto tartufato Truffles flavoured kid	€. 20,00
Zucchine ripiene Stuffed courgettes	€. 18,00
Cotoletta alla bolognese Cotoletta Bolognese (breaded veal cutlet fry with Parma ham and parmesan)	€. 18,00
Fritto misto all'italiana Italian mixed fry	€. 20,00
Filetto a piacere Fillet (according to choice)	€. 25,00
Lombatine "Guido Reni" Guido Reni's veal steak (with truffles, mushrooms, Parma ham and parmesan)	€. 20,00
Fiorentina originale Fiorentina (Florence style T-bone steak)	€5,50/hg
Lombatina di vitello Veal steak	€. 20,00
Costoletta d'agnello Lamb cutlet	€. 20,00
Funghi porcini alla brace Broiled mushrooms	€. 18,00
Tagliata di manzo Beef steak	€. 18,00
Osso buco Ossobuco (braised section of veal knuckle)	€. 18,00
Chateaubriand (x 2 persone) Chateaubriand (for 2)	€. 70,00

Ristorante Cesarina

Via Santo Stefano 19/B - 40121 Bologna - Tel. 051 232037

www.ristorantecesarina.it - info@ristorantecesarina.it

PESCE - FISH DISHES

Insalata di mare Fish salad	€. 13,00
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti vongole (with clams)	€. 13,00
Taglioline con ragù ai molluschi Taglioline (homemade ribbon-shaped pasta) with mollusc sauce	€. 13,00
Risotto alla pescatora Seafood risotto	€. 12,00
Spaghetti allo scoglio (x 2 persone) Seafood spaghetti (for 2)	€. 47,00
Rombo Turbot	€. 22,00
Baccalà Salt cod	€. 20,00
Coda di rospo Angler fish	€. 22,00
Branzino Bass	€. 22,00
Orata Gilt-head	€. 22,00
Fritto misto di pesce Fish mixed fry	€. 20,00
Scampi alla griglia Grilled scampi	€. 35,00
Astice Lobster	€. 35,00
Spiedino di calamari e mazzancolle Calamaries and prawns en brochette	€. 20,00

CONTORNI - VEGETABLES

Verdure alla griglia contorno Grilled vegetable mix (side dish)	€. 5,00
Verdure alla griglia porzione Grilled vegetable mix (helping)	€. 15,00
Insalata mista Mixed salad	€. 5,00

DESSERTS - DESSERTS

Dessert al carrello Desserts assortment	€. 8,00
--	---------

COPERTO e SERVIZIO - COVER CHARGE and SERVICE

Coperto Cover charge	€. 3,00
Servizio ed IVA inclusi nel prezzo Service and VAT included	