

ANTIPASTI APPETIZERS

ENTREMESES HORS D'ŒUVRE

I SALUMI DEL TERRITORIO LOCAL CURED MEATS

- Stuzzichino** € 10,00
Taster selection of Italian cured meats
Degustación de pequeños entrantes
Petite assiette du chef (petit assortiment de hors d'œuvre)
- Misto dello Chef** € 16,00
Chef's selection of Italian cured meats
Degustación de entrantes del Chef
Assiette du Chef (assortiment de hors d'œuvre)
- Mortadella di Bologna** € 9,00 
Bolognese mortadella sausage
Mortadela de Bologna
Mortadelle de Bologne


LES CHARCUTERIES DU TERROIR LOS EMBUTIDOS DE LA REGIÓN

- Prosciutto di Langhirano DOP stagionato 24 mesi** € 13,00
PDO Parma ham from Langhirano aged 24 months
Jamón de Langhirano DOP sazonado 24 meses
Jambon de Langhirano AOP assaisonnés 24 mois
- Culatello di Zibello DOP** € 18,00
Culatello fillet ham PDO made with pork loin
Jamón brazuelo de Zibello DOP
Culatello di Zibello AOP
- Crescentine ... che li accompagnano** € 3,00 
Light fried flat bread
Crescentinas (característico tipo de pan frito)
Crescentine, pain non levé légèrement frit

LE NOSTRE PROPOSTE OUR PROPOSALS

- Fantasia di carciofi** € 16,00
Selection of different artichokes dishes
Fantasia de alcachofas
Assortiment d'artichauts
- Carciofi alla romana** € 13,00
Roman style artichokes
Alcachofas a la romana
Artichauts à la romaine
- Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano** € 12,00
Fresh artichoke salad with slices of parmesan cheese
Ensalada de alcachofas
Salade d'artichauts
- Stecchi fritti alla petroniana** € 12,00 
Petroniana fried sticks with mortadella and emmental cheese
Pinchos fritos petroniana, con mortadela y emmental
Brochettes frites à la petroniana remplies de mortadelle et emmental
- Variazioni di mortadella** € 12,00
Selection of different mortadella sausage dishes
Degustación de mortadela en diferentes preparaciones
Dégustation de mortadelle dans différentes préparations

NOS PROPOSITIONS NUESTRAS PROPUESTAS

- Ovo in camicia con crema di parmigiano e tartufo nero** € 15,00
Poached egg with parmesan cheese and black truffle
Huevo escalfado con queso parmesano y trufa negra
Oeuf poché avec du fromage parmesan et truffe noire
- Millefoglie di cardi gratinati** € 13,00
Millefeuille of thistles gratin
Milhojas de cardos gratinados
Millefeuilles aux gratin de chardons
- Flan di zucca e taleggio** € 13,00
Pumpkin flan and taleggio cheese
Flan de calabaza y queso taleggio
Potiron flan et fromage taleggio
- Galantina di pollo con tartufo nero, mortadella, pistacchi e tuorli d'uovo** € 16,00 
Chicken galantine with black truffle, mortadella, pistachio nuts and egg yolk
Galantina de pollo con trufa negra, mortadela, pistachos y yema de huevo
Galantine de poulet à la truffe noire, à la mortadelle, aux pistaches et aux jaunes d'œufs



Cattura questo QR Code con il tuo Smartphone o Tablet e partecipa a un vero tour virtuale alla scoperta dei piatti della tradizione bolognese e delle curiosità della cucina italiana.

Scan this QR Code with your Smartphone or Tablet and explore the traditional Bolognese dishes and the curiosities of Italian cuisine.

ANTIPASTI
APPETIZERS

ENTREMESES
HORS D'ŒUVRE

IL PESCE E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH

LE POISSON ET LES CROSTACÉS
EL PESCADO Y LOS CRUSTÁCEOS

Salmone scozzese affumicato € 17,00
Smoked scottish salmon
Salmón ahumado escocés
Saumon fumé écossais

Storione siberiano affumicato Superior Quality + € 17,00
Smoked siberian sturgeon Superior Quality +
Esturión siberiano ahumado Superior Quality +
Esturgeon sibérien fume Superior Quality +

Insalata di carciofi freschi e gamberi € 18,00
Fresh artichoke salad and shrimps
Ensalada de alcachofas y langostinos
Salade d'artichauts et crevettes

Carciofi alla romana e gamberi € 19,00
Roman style artichokes and shrimps
Alcachofas a la romana y langostinos
Artichauts à la romaine et crevettes

Il pesce può variare in base alla disponibilità del mercato. Il cameriere preciserà se i prodotti scelti sono freschi o surgelati.

The choice of fish available may vary. If frozen, our staff will advise.

Pescado puede variar según la oferta de mercado y/o de la disponibilidad de la estación del año. Todos los productos congelados les serán indicados por el camarero.

Les poissons peuvent varier en fonction de l'offre du marché et/ou de la disponibilité saisonnière. Tout produit surgelé sera indiqué par le serveur.

**PRIMI PIATTI
STARTERS**

**PRIMEROS PLATOS
ENTRÉES**

**LA TRADIZIONE
THE TRADITION**

**LA TRADITION
LA TRADICÒN**

Tagliatelle alla bolognese Flat noodles with traditional Bolognese meat sauce Tallarines a la boloñesa Tagliatelles à la bolognaise	€ 13,00	
Tortellini in brodo Tortellini pasta stuffed with spiced pork filling in meat broth Tortellini (tipo de ravioles servidos en caldo) Tortellinis	€ 15,00	
Passatelli Thick pasta made with breadcrumbs, parmesan cheese, eggs and spices in chicken broth Passatelli (sopa con masa de pan rallado, huevos, queso y especias, pasada por el pasapurés) Tortellinis	€ 12,00	
Zuppa Imperiale Imperial soup: home-made chicken and beef broth with soft sponge cake and cheese cubes Sopa imperial Tortellinis	€ 10,00	
Lasagne verdi alla bolognese Layered spinach pasta sheets with Bolognese meat sauce and cheese bechamel Lasaña verde boloñesa Lasagnes vertes à la bolognaise	€ 14,00	
Gramigna con salsiccia Gramigna pasta with sausage and tomato sauce Gramigna (tipo de fideos de sopa) con salchicha Pâtes gramigna à la saucisse et à la tomate	€ 12,00	
Strette alla romagnola Fine flat noodles with ham and butter sauce Strette (tipo de tallarín) a la romañola Tagliatelles fines à la romagnole, jambon et sauce au beurre	€ 12,00	
Tortelloni di ricotta pomodoro e basilico Tortelloni with ricotta cheese in tomato sauce and basil Tortellones con requesón, tomate y albahaca	€ 14,00	
Tortelloni di ricotta burro e salvia Tortelloni with ricotta cheese in butter and sage sauce Tortellones con requesón, mantequilla y salvia Tortellonis de ricotta, au beurre et sauge	€ 14,00	
Balanzoni al burro fuso (pasta ripiena di ricotta, mortadella, parmigiano reggiano, basilico e noce moscata) Balanzoni in melted butter (pasta stuffed with ricotta parmesan cheese, mortadella, basil and nutmeg) Balanzoni con mantequilla deterrida (pasta rellena de ricotta, parmigiano reggiano, mortadela, albahaca y nuez moscada) Balanzoni au beurre fondu (pâtes farcies à la ricotta, au parmesan, à la mortadelle, au basilic et à la muscade)	€ 14,50	
Tris alla Cesarina: Lasagne, Gramigna e Balanzoni (x 2) Selection of three kind of pasta: Lasagne, Gramigna and Balanzoni (served for 2) Degustación de tres primeros platos: Lasaña, Gramigna y Balanzoni (mínimo para 2) Sélection de trois plats de pâtes: Lasagne, Gramigna et Balanzoni (pour 2)	€ 30,00	

**SUPPLEMENTI
EXTRAS**

**SUPLEMENTOS
SUPPLÉMENTS**

Tartufo nero Black truffle (in season) / Trufa negra / Truffe noire	€ 12,00	Tartufo bianco White truffle (in season) / Trufa blanca / Truffe blanche	€ 20,00
---	---------	--	---------

PRIMI PIATTI STARTERS

PRIMEROS PLATOS ENTRÉES

LE NOSTRE PROPOSTE OUR PROPOSALS

NOS PROPOSITIONS NUESTRAS PROPUESTAS

- Tortellini alla panna** € 15,00
Tortellini pasta stuffed with spiced pork filling in cream
Tortellini (tipo de ravioles) con crema de leche
Tortellinis au crème
- Manicaretto Cesarina: fagottino di pasta verde ripieno di tortellini, panna e salsiccia** € 16,00
Home-made green pasta basket stuffed with tortellini, cream and sausage
Cesta de pasta verde rellena con tortellini, crema y salchicha
Pâtes vertes farcies aux tortellini, crème et saucisse
- Ravioli Cesarina alla zucca** € 14,00
Ravioli pasta filled with pumpkin
Ravioles Cesarina de calabaza
Raviolis Cesarina de potiron
- Gnocchi burro e oro** € 12,00
Potato dumplings in tomato sauce and butter
Ñoquis con tomate
Gnocchi à la tomate



- Gnocchi con Taleggio, noci e tartufo nero** € 16,00
Gnocchi with Taleggio cheese, walnuts and black truffle
Ñoquis con queso Taleggio, nueces y trufa negra
Risotto con queso parmesano y vinagre balsámico de Modena I.G.P.
- Risotto ai funghi porcini** € 15,00
Wild porcino mushroom risotto
Risotto con boletos comestibles
Risotto aux cèpes
- Risotto al parmigiano e aceto balsamico** € 14,00
Risotto with parmesan cheese and balsamic vinegar of Modena I.G.P.
Risotto au parmesan et vinaigre balsamique de Modène I.G.P.
Risotto con queso parmesano y vinagre balsámico de Modena I.G.P.
- Crema di verdure** € 10,00
Cream of vegetable soup
Crema de verduras
Velouté de légumes

IL PESCE E I MOLLUSCHI FISH AND SHELLFISH

LE POISSON ET LES COQUILLAGES EL PESCADO Y LOS MOLUSCOS

- Spaghetti alle vongole veraci** € 16,00
Spaghetti with clams
Espaguetis con almeja fina
Tortellonis de ricotta, tomate et basilic
- Vellutata di verdure con gamberi** € 14,00
Cream of vegetable soup with prawns
Crema de verduras con camarones
Velouté de légumes aux crevettes

- Maccheroncini al tonno fresco di Mazara del Vallo con Pomodorini ed olive taggiasche** € 16,00
Maccheroncini (home made little macaroni) with red tuna fish, cherry tomatoes and taggiasca olives.
Maccheroni au thon rouge frais, tomates cerises et taggiasca olives.
Maccarrones con atún rojo, tomates y aceitunas taggiasca

SUPPLEMENTI EXTRAS

SUPLEMENTOS SUPPLÉMENTS

- Tartufo nero** € 12,00
Black truffle (in season) / Trufa negra / Truffe noire

- Tartufo bianco** € 20,00
White truffle (in season) / Trufa blanca / Truffe blanche

Il pesce può variare in base alla disponibilità del mercato. Il cameriere preciserà se i prodotti scelti sono freschi o surgelati.

The choice of fish available may vary. If frozen, our staff will advise.

Pescado puede variar según la oferta de mercado y/o de la disponibilidad de la estación del año. Todos los productos congelados les serán indicados por el camarero.

Les poissons peuvent varier en fonction de l'offre du marché et/ou de la disponibilité saisonnière. Tout produit surgelé sera indiqué par le serveur.

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SEGUNDOS PLATOS PLATS PRINCIPAUX

LA TRADIZIONE E LE NOSTRE PROPOSTE THE TRADITION AND OUR PROPOSALS

LA TRADITION ET NOS PROPOSITIONS LA TRADICÒN Y NUESTRAS PROPUESTAS

Cotoletta alla bolognese Veal cutlet wrapped in cheese and breadcrumbs, fried and topped with Parma ham and cheese Chuleta de ternera boloñesa Côtelette à la bolognaise	€ 20,00		Petto di tacchinella con funghi porcini Young turkey breast with porcino mushrooms Pechuga de pavo con boletos comestibles Poitrine de jeune dindon aux cèpes	€ 20,00	
Fritto alla bolognese: salato e dolce Mixed platter of fried meat, vegetables, fruit and dessert delicacies Fritura boloñesa: salada y dulce Friture mixte à la bolonaise: salé et sucré	€ 23,00		Faraona alla moda dello chef con uva sultanina e pinoli Stewed guinea fowl with raisins and pine nuts Pintada a la moda del chef con pasa de corinto y piñones Pintade à la mode du chef, aux raisins de corinthe et pignons	€ 18,00	
Bollito misto al carrello Selection of different boiled meats on the cart Variedad de carnes cocidas servidas en carrito de servicio Assortiment de viandes bouillies et leurs trois sauces, servi sur un chariot	€ 23,00		Filetto al pepe verde o all'aceto balsamico Fillet steak with green pepper sauce or with balsamic vinegar sauce Filete a la pimienta verde o al vinagre balsámico Filet au poivre vert ou au vinaigre balsamique	€ 25,00	
Costolette di agnello fritte Lamb chops whipped, breaded and fried Chuletas de cordero fritas Côtelettes d'agneau frites	€ 23,00		Tartare di filetto di manzo Fillet steak tartare Filete tártaro Filet steak tartare	€ 30,00	
Ossobuco cremolato Braised cross-cut veal shanks with mirepoix and minced tomato Ossobuco Osso buco	€ 20,00				

LE CARNI ALLA GRIGLIA GRILLED MEATS

LES VIANDES GRILLÉE LAS CARNES A LA PARILLA

Lombatina "Guido Reni" con tartufo nero, funghi porcini, prosciutto e parmigiano reggiano Pork steak stuffed with ham, wild mushrooms, parmesan cheese and black truffle Lomo "Guido Reni" con trufa negra, boletos comestibles, jamón y parmesano Longe de porc "Guido Reni" à la truffe noire, aux cèpes, au jambon et au parmesan	€ 22,00		Tagliata di manzo Sliced beef Carne asada en lonchas muy finas de buey Contre-filet de boeuf tranche	€ 18,00	
Filetto di manzo Fillet beef Filete de buey Filet de bœuf	€ 22,00		Chateaubriand (per 2 persone) Roast fillet of beef with sauces apart (served for 2) Chateaubriand (para 2 personas) Chateaubriand (pour 2)	€ 70,00	
Costata di manzo Rib eye steak Entrecot de buey Faux-filet de bœuf	€ 23,00		Verdure di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables Verduras de temporada a la parrilla Légumes de saison grillés	€ 15,00	

SUPPLEMENTI EXTRAS

SUPLEMENTOS SUPPLÉMENTS

Tartufo nero Black truffle (in season) / Trufa negra / Truffe noire	€ 12,00	Tartufo bianco White truffle (in season) / Trufa blanca / Truffe blanche	€ 20,00
---	---------	--	---------

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SEGUNDOS PLATOS PLATS PRINCIPAUX

IL PESCE, I MOLLUSCHI E I CROSTACEI FISH AND SHELLFISHES

LE POISSON, LES CONQUILLAGES ET LES CRUSTACÉS EL PESCADO, LOS MOLUSCOS Y LOS CRUSTÁCEOS

Spiedino alla griglia di mazzancolle e calamari Grilled squid and giant shrimp kebabs Pincho de calamares y langostinos a la parilla Brochette de calamars et crevettes royales grillés	€ 22,00	Rombo Turbot Rodaballo Turbot	€/hg 7,00
Orata Gilthead Dorada Daurade	€/hg 6,00	Merluzzo Cod Merluza Merlu	€ 23,00
Branzino Seabass Róbalo Bar	€/hg 6,00	Fritto misto di mazzancolle e calamari Mixed fried squid and giant shrimp Fritura de calamares y langostinos Friture mixte de de calamars et crevettes royales	€ 22,00

CONTORNI SIDE DISHES

ACOMPAÑAMIENTOS ACCOMPAGNEMENTS

Insalata mista Mixed salad Ensalada mixta Salade composée	€ 6,00	Zucchini fritti Fried zucchini Calabacines fritos Courgettes frites	€ 6,00
Patate Goffredo: tagliate a lamina, reticolate e fritte Gauffrettes potatoes: sliced up with a mandoline, fried Pommes gauffrettes: papas fritas a la gauffrettes Pommes gauffrettes	€ 6,00	Verdure di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables Verduras de temporada a la parrilla Légumes de saison grillés	€ 7,00

Il pesce può variare in base alla disponibilità del mercato. Il cameriere preciserà se i prodotti scelti sono freschi o surgelati.

The choice of fish available may vary. If frozen, our staff will advise.

Pescado puede variar según la oferta de mercado y/o de la disponibilidad de la estación del año. Todos los productos congelados les serán indicados por el camarero.

Les poissons peuvent varier en fonction de l'offre du marché et/ou de la disponibilité saisonnière. Tout produit surgelé sera indiqué par le serveur.

ACQUA E BEVANDE
WATER AND SOFT DRINKS

AGUA Y BEBIDAS
EAU ET BOISSONS

Acqua minerale Cerelia Cerelia mineral water Agua mineral Cerelia Eau minérale Cerelia	€ 3,00	Caffè, orzo Espresso coffee, barley coffee Café, café de cebada Café, boisson chaude à base d'orge	€ 2,50
Acqua minerale S. Pellegrino S. Pellegrino mineral water Agua mineral S. Pellegrino Eau minérale S. Pellegrino	€ 3,50	Tè e tisane Tea and herb tea Tè y tisanas Thé et tisanes	€ 3,50
Bibite e succhi di frutta Soft drinks and juices Bebidas gaseosas y zumos Boissons non alcoolisées et jus de fruits	€ 5,00	Cappuccino Capuccino Capuchino Cappuccino	€ 4,00

VINI
WINES

VINOS
VINS

Vino rosso di nostra produzione "Az. Agr. Colle Marozzo di Pietro Montanari" Red house wine "Az. Agr. Colle Marozzo di Pietro Montanari" Vino tinto de producción nuestra "Az. Agr. Colle Marozzo di Pietro Montanari" Vin rouge de la maison "Az. Agr. Colle Marozzo di Pietro Montanari"	€ 15,00
--	---------

Vi proponiamo una selezione di oltre 250 etichette nella nostra Carta dei Vini
Our wine list offers a choice of 250 select wines from Italy and around the world
Nuestra carta de vinos les propone una selección de más de 250 etiquetas
Nous vous proposons un choix de plus de 250 crus dans notre Carte des Vins

BIRRE
BIERS

CERVEZAS
BIÈRE

G. Menabrea & Figli – Alcool 4,8% - 33 cl	€ 4,50	Gjulia, birra agricola artigianale Friulana: ideale per un aperitivo, si accompagna a cibi freschi, antipasti leggeri di verdure e a piatti di pesce – Alcool 5,50% 33 cl - € 7,00 75 cl - € 14,00
Moretti Baffo d'oro – Alcool 4,8% - 66 cl	€ 7,50	
Moretti Grand Crù – Alcool 6,8% - 75 cl	€ 11,00	

AMARI E LIQUORI
LIQUEURS

AMAROS Y LICORES
AMÈRES ET LIQUEURS

Amari e digestivi Italian herbal liqueur or digestif Amaros y digestivos Liqueurs amères et digestifs	€ 4,50	Liquori esteri con invecchiamento non superiore ad anni 5 Foreign liqueurs under 5 years old Licores extranjeros con añejamiento máximo de 5 años Liqueurs étrangères avec un vieillissement de 5 ans	€ 7,00
Liquori nazionali con invecchiamento non superiore ad anni 5 Italian liqueurs under 5 years old Licores nacionales con añejamiento máximo de 5 años Liqueurs nationales avec un vieillissement de 5 ans	€ 6,00	Liquori italiani ed esteri con invecchiamento superiore ad anni 5 Italian and foreign liqueurs more than 5 years old Licores italianos y extranjeros con añejamiento máximo de 5 años Liqueurs italiennes et étrangères avec un vieillissement de 5 ans	€ 10,00

DESSERT E FRUTTA FRESCA
HOME MADE SWEETS & FRUIT

POSTRES Y FRUTA
DESSERTS ET FRUITS

Zuppa inglese (cacao, latte, uova, zucchero) Traditional bolonaise cake Postre traditional de Bologna Spécialité bolognaise	€ 9,00 	Bavarese alla nocciola, mandorle e crumble al cioccolato (latte, uova nocciole, mandorle e cioccolato) Bavarian hazelnut with almonds and chocolate crumble Bavarois a la avellana, almendras y crumble de chocolate Bavarois à la noisette, amandes et crumble au chocolat	€ 9,00
Semifreddo al pistacchio (panna, pistacchi, uova pastorizzate, zucchero) Parfait with pistachio nuts Semifrio de pistacho Parfait à la pistache	€ 9,00	Tortino di cioccolato con cuore fondente (burro, cioccolato fondente, uova, zucchero) Chocolate Fondant Cake Pastel de chocolate con corazón de chocolate Gâteau au chocolat avec coeur en chocolat	€ 9,00
Panna cotta (albume, panna, zucchero) Baked cream Panna cotta Crème du lait cuit	€ 9,00	Tortino di mele (farina, mele, uova, yoghurt, zucchero di canna) Apple tart Tarta de manzana Tarte de pomme	€ 9,00
Crema frita (farina, latte, uova, zucchero) Fried custard Crema frita La crème frite	€ 9,00 	Tiramisù (mascarpone, panna, uova, caffè) Tiramisu Tiramisù Tiramisu	€ 9,00
Crema e mela fritte (farina, latte, uova, zucchero, mele) Fried apple and custard Fritos de manzana y crema Frites de pomme et de la crème	€ 9,00 	Torta di riso (amaretti, canditi, mandorle, latte, riso, uova, zucchero) Bolognese rice cake Pastel de arroz Gâteau de riz	€ 9,00 
<hr/>			
Gelato di vaniglia con marasche non alcoliche Vanilla ice cream with marasca cherries Helado de vainilla con cerezas marascas Glace de vanille et griottes	€ 9,00	Composta di frutta cotta (pere e prugne) Selection of cooked fruit – pear and plums Degustación de fruta cocida – pera y ciruelas Assortiment de fruits cuites - poire et prunes	€ 8,00
Frutti di bosco Wildberry fruit Surtido de bayas Fruits de bois	€ 8,00	Ananas Pineapple Ananas Ananas	€ 6,00
Fragole Strawberry Fresas Fraises	€ 7,00		