

**ANTIPASTI
APPETIZERS**

**ENTREMESES
HORS D'ŒUVRE**

**I SALUMI DEL TERRITORIO
LOCAL CURED MEATS**

**LES CHARCUTERIES DU TERROIR
LOS EMBUTIDOS DE LA REGIÒN**

Stuzzichino Taster selection of Italian cured meats Degustación de pequeños entrantes Petite assiette du chef (petit assortiment de hors d'œuvre)	€ 11,00	Prosciutto di Langhirano DOP stagionato 30 mesi PDO Parma ham from Langhirano aged 30 months Jamón de Langhirano DOP sazonado 30 meses Jambon de Langhirano AOP assaisonnés 30 mois	€ 15,00
Misto dello Chef Chef's selection of italian cured meats Degustación de entrantes del Chef Assiette du Chef (assortiment de hors d'œuvre)	€ 17,00	Culatello di Zibello DOP Culatello fillet ham PDO made with pork loin Jamón brazuelo de Zibello DOP Culatello di Zibello AOP	€ 20,00
Mortadella di Bologna Bolognese mortadella sausage Mortadela de Bologna Mortadelle de Bologne	€ 9,00 	Crescentine ... che li accompagnano Light fried flat bread Crescentinas (característico tipo de pan frito) Crescentine, pain non levé légèrement frit	€ 4,00 

**LE NOSTRE PROPOSTE
OUR PROPOSALS**

**NOS PROPOSITIONS
NUESTRAS PROPUESTAS**

Fantasia di carciofi Selection of different artchokes dishes Fantasia de alcachofas Assortiment d'artichauts	€ 19,00	Uovo in camicia con crema di parmigiano e tartufo nero Poached egg with parmesan cheese and black truffle Huevo escalfado con queso parmesano y trufa negro Oeuf poché avec du fromage parmesan et truffe noire	€ 16,00
Carciofi alla romana Roman style artichokes Alcachofas a la romana Artichauts à la romaine	€ 13,00	Millefoglie di cardi gratinati Millefeuille of thistles gratin Milhojas de cardos gratinados Millefeuilles aux gratin de chardons	€ 15,00
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano Fresh artichoke salad with slices of parmesan cheese Ensalada de alcachofas Salade d'artichauts	€ 13,00	Flan di zucca e taleggio Pumkin flan and taleggio cheese Flan de calabaza y queso taleggio Potiron flan et fromage taleggio	€ 14,00
Stecchi fritti alla petroniana 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	€ 13,50 	Galantina di pollo con tartufo nero, mortadella, pistacchi e tuorli d'uovo 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	€ 16,00 
Spuma di mortadella con pan brioche Bologna mortadella mousse with brioche bread Mousse de mortadela de Bologna con pan brioche Mousse de mortadelle de Bologne au pan brioché	€ 13,00		



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

Smoked scottish salmon
Salmón ahumado escocés
Saumon fumé écossais

€ 17,00

Carciofi alla romana e gamberi

Roman style artichokes and shrimps
Alcachofas a la romana y langostinos
Artichauts à la romaine et crevettes

€ 19,00

Insalata di carciofi freschi e gamberi

Fresh artichoke salad and shrimps
Ensalada de alcachofas y langostinos
Salade d'artichauts et crevettes

€ 18,00

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.

**PRIMI PIATTI
STARTERS**

**PRIMEROS PLATOS
ENTRÉES**

**LA TRADIZIONE
THE TRADITION**

**LA TRADITION
LA TRADICIÓN**

Tagliatelle alla bolognese Flat noodles with traditional Bolognese meat sauce Tallarines a la boloñesa Tagliatelles à la bolognaise	€ 14,00	
Tortellini in brodo Tortellini pasta stuffed with spiced pork filling in meat broth Tortellini (tipo de raviolos servidos en caldo) Tortellinis au bouillon	€ 16,00	
Passatelli in brodo 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) Passatelli au bouillon	€ 13,00	
Zuppa Imperiale Imperial soup: home-made chicken and beef broth with soft sponge cake and cheese cubes Sopa imperial Soupe impériale	€ 11,00	
Lasagne verdi alla bolognese Layered spinach pasta sheets with Bolognese meat sauce and cheese bechamel Lasaña verde boloñesa Lasagnes vertes à la bolognaise	€ 16,00	
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	€ 13,50	

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	€ 13,00	
Tortelloni di ricotta pomodoro e basilico Tortelloni with ricotta cheese in tomato sauce and basil Tortellones con requesón, tomate y albahaca Tortellonis de ricotta, tomate et basilic	€ 15,00	
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	€ 15,00	
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 derretida (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)	€ 15,00	
Tris alla Cesarina: Lasagne, Gramigna e Tortellini(x 2) Selection of three kind of pasta: Lasagne, Gramigna and Tortellini (served for 2) Degustación de tres primeros platos: Lasaña, Gramigna y Tortellini (mínimo para 2) Sélection de trois plats de pâtes: Lasagne, Gramigna et Tortellini (pour 2)	€ 33,00	

Tutta la pasta fresca all'uovo è di nostra produzione
All fresh egg pasta is home-made
Tout les pâtes aux œuf sont faits maison
Toda la pasta fresca al huevo es casera

**SUPPLEMENTI
EXTRAS**

**SUPLEMENTOS
SUPPLÉMENTS**

Tartufo nero Black truffle (in season) / Trufa negra / Truffe noire	€ 13,00
---	---------

Tartufo bianco White truffle (in season) / Trufa blanca / Truffe blanche	€/gr 5,00
--	-----------

**PRIMI PIATTI
STARTERS**

**PRIMEROS PLATOS
ENTRÉES**

**LE NOSTRE PROPOSTE
OUR PROPOSALS**

**NOS PROPOSITIONS
NUESTRAS PROPUESTAS**

- Tortellini alla panna** € 16,00
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** € 15,00
Ravioli pasta filled with pumpkin
Ravioles Cesarina de calabaza
Raviolis Cesarina de potiron



- Gnocchi con Taleggio, noci e tartufo nero** € 18,00
Gnocchi with Taleggio cheese, walnuts and black truffle
Ñoquis con queso Taleggio, nueces y trufa negra
Gnocchis au fromage Taleggio, noix et truffe noire
- Risotto ai funghi porcini** € 16,00
Wild porcino mushroom risotto
Risotto con boletos comestibles
Risotto aux cèpes
- Zuppa di legumi** € 12,00
Legume soup
Sopa de legumbres
Soupe de légumineuses

**IL PESCE E I MOLLUSCHI
FISH AND SHELLFISH**

**LE POISSON ET LES COQUILLAGES
EL PESCADO Y LOS MOLUSCOS**

- Spaghetti con la bottarga** € 18,00
Spaghetti with bottarga
Espaguetis con bottarga
Spaghetti à la poutargue

- 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

Tutta la pasta fresca all'uovo è di nostra produzione
All fresh egg pasta is home-made
Tout les pâtes aux œuf sont faits maison
Toda la pasta fresca al huevo es casera

**SUPPLEMENTI
EXTRAS**

**SUPLEMENTOS
SUPPLÉMENTS**

- Tartufo nero** € 13,00
Black truffle (in season) / Trufa negra / Truffe noire

- Tartufo bianco** €/gr 5,00
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 TRADICIÓN 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	
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	€ 25,00	
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	
Costolette di agnello fritte Lamb chops whipped, breaded and fried Chuletas de cordero fritas Côtelettes d'agneau frites	€ 24,00	
Ossobuco cremolato Braised cross-cut veal shanks with mirepoix and minced tomato Ossobuco Osso buco	€ 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	
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	€ 20,00	
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	€ 26,00	
Tartare di filetto di manzo Fillet steak tartare Filete tártaro Filet steak tartare	€ 30,00	
Carpaccio di filetto di manzo con rucola, scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico Carpaccio of beef fillet with rocket, parmesan cheese and balsamic vinegar of Modena I.G.P. Carpaccio de filete de ternera con rúcula, virutas de parmesano y vinagre balsámico de Modena I.G.P. Carpaccio de filet de boeuf avec roquette, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique de Modène I.G.P.	€ 22,00	

* **Piatto disponibile solo nei giorni festivi e prefestivi** / Dish available only on saturday and sunday
Plato disponible solo los sábados y domingos / Plat disponible uniquement le samedi et le dimanche

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	€ 24,00	
Filetto di manzo Fillet beef Filete de buey Filet de boeuf	€ 24,00	
Costata di manzo Rib eye steak Entrecot de buey Faux-filet de boeuf	€/hg 6,00	

Tagliata di manzo Sliced beef Carne asada en lonchas muy finas de buey Contre-filet de boeuf tranche	€ 18,00	
Chateaubriand (per 2 persone) Roast fillet of beef with sauces apart (served for 2) Chateaubriand (para 2 personas) Chateaubriand (pour 2)	€ 70,00	
Verdure di stagione alla griglia (doppio contorno) Grilled seasonal vegetables (double side dish) Verduras de temporada a la parrilla (doble acompañamiento) Légumes de saison grillés (double accompagnement)	€ 15,00	

SUPPLEMENTI EXTRAS

SUPLEMENTOS SUPPLÉMENTS

Tartufo nero Black truffle (in season) / Trufa negra / Truffe noire	€ 13,00
---	---------

Tartufo bianco White truffle (in season) / Trufa blanca / Truffe blanche	€/gr 5,00
--	-----------

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	€ 24,00
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

Orata Gilthead Dorada Daurade	€/hg 6,50
Branzino Seabass Róbalo Bar	€/hg 7,00

CONTORNI
SIDE DISHES

ACOMPAÑAMIENTOS
ACCOMPAGNEMENTS

Insalata mista Mixed salad Ensalada mixta Salade composée	€ 6,50
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	€ 6,50

Zucchini fritti Fried zucchini Calabacines fritos Courgettes frites	€ 6,50
Verdure di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables Verduras de temporada a la parrilla Légumes de saison grillés	€ 7,50

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

Acqua minerale Surgiva Surgiva mineral water Agua mineral Surgiva Eau minérale Surgiva	€ 3,00
Acqua minerale Filette Filette mineral water Agua mineral Filette Eau minérale Filette	€ 3,50
Bibite e succhi di frutta Soft drinks and juices Bebidas gaseosas y zumos Boissons non alcoolisées et jus de fruits	€ 5,00

AGUA Y BEBIDAS
EAU ET BOISSONS

Caffè, orzo Espresso coffee, barley coffee Café, café de cebada Café, boisson chaude à base d'orge	€ 2,50
Tè e tisane Tea and herb tea Tè y tisanas Thé et tisanes	€ 3,50
Cappuccino Capuccino Capuchino Cappuccino	€ 4,00

VINI
WINES

VINOS
VINS

Vi proponiamo una selezione di oltre 280 etichette nella nostra Carta dei Vini
Our wine list offers a choice of 280 select wines from Italy and around the world
Nuestra carta de vinos les propone una selección de más de 280 etiquetas
Nous vous proposons un choix de plus de 280 crus dans notre Carte des Vins

BIRRE
BIERS

CERVEZAS
BIÈRE

Menabrea Bologna – Alcool 4,8% - 33 cl	€ 5,00	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
Nastro Azzurro – Alcool 5,1% - 33 cl	€ 5,00	
Peroni – Alcool 4,7% - 66 cl	€ 7,50	

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	€ 5,50	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	€ 8,00
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	€ 7,00	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



Crème brulée alla nocciola
(panna, uova, nocciole, zucchero)

Hazelnut crème brûlée
Crème brûlée de avellana
Crème brûlée de noisette

€ 9,00

Semifreddo al pistacchio
(panna, pistacchi, uova pastorizzate, zucchero)

Parfait with pistachio nuts
Semifrío 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

Crème Caramel
(latte, panna, zucchero, uova)

Crème caramel
Crème caramel
Crème caramel

€ 9,00

Tortino di mele
(farina, mele, uova, yoghurt, zucchero di canna)

Apple tart
Tarta de manzana
Tarte de pomme

€ 9,00

Crema e mela fritte
(latte, uova, zucchero, mele, farina)

Fried apple and custard
Fritos de manzana y crema
Frites de pomme et de la crème

€ 9,00



Tiramisù
(mascarpone, panna, uova, caffè)

Tiramisu
Tiramisù
Tiramisu

€ 9,00

Crema frita
(farina, latte, uova, zucchero)

Fried custard
Crema frita
La crème frite

€ 9,00



Torta di riso
(amaretti, canditi, mandorle, latte, riso, uova, zucchero)

Bolognese rice cake
Pastel de arroz
Gâteau de riz

€ 9,00



Gelato di crema con marasche non alcoliche

Ice cream with marasca cherries
Helado de crema con cerezas marascas
Crème glacée 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