


## ANTIPASTI APPETIZERS

## ENTREMESES HORS D'ŒUVRE

### I SALUMI DEL TERRITORIO LOCAL CURED MEATS

- Stuzzichino** € 12,00  
Taster selection of Italian cured meats  
Degustación de pequeños entrantes  
Petite assiette du chef (petit assortiment de hors d'œuvre)
- Misto dello Chef** € 18,00  
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 Parma DOP stagionato 30 mesi** € 16,00  
PDO Parma ham aged 30 months  
Jamón de Parma DOP sazonado 30 meses  
Jambon de Parma AOP assaisonnés 30 mois
- Culatello di Zibello DOP** € 20,00  
Culatello fillet ham PDO made with pork loin  
Jamón brazuelo de Zibello DOP  
Culatello di Zibello AOP
- Crescentine ... che li accompagnano** € 4,00   
Light fried flat bread  
Crescentinas (característico tipo de pan frito)  
Crescentine, pain non levé légèrement frit

### LE NOSTRE PROPOSTE OUR PROPOSALS

- Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano** € 13,50  
Fresh artichoke salad with slices of parmesan cheese  
Ensalada de alcachofas  
Salade d'artichauts
- Stecchi fritti alla petroniana** € 14,00   
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
- Spuma di mortadella con pan brioche** € 13,00  
Bologna mortadella mousse with brioche bread  
Mousse de mortadela de Bologna con pan brioche  
Mousse de mortadelle de Bologne au pan brioché
- Fiori di zucca fritti** € 12,00  
Fried pumpkin flowers  
Flores de calabacín fritos  
Fleurs de courge frit
- Melanzane estive alla parmigiana** € 15,00  
Summer parmigiana  
Berenjenas de verano a la parmesana  
Aubergines estivales à la mode de Parme

### NOS PROPOSITIONS NUESTRAS PROPUESTAS

- Flan di asparagi, su crema di parmigiano e zafferano con culatello croccante** € 15,00  
Asparagus flan on a cream of parmesan cheese and saffron with crispy culatello ham  
Flan d'asperges sur crème au parmesan et safran avec culatello croustillant  
Flan de espárragos en crema de parmesano, azafrán y culatello crujiente
- Uovo in camicia con crema di parmigiano e tartufo nero** € 16,00  
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
- 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
- Insalata caprese** € 14,00  
Caprese salad  
Ensalada de tomate con mozzarella y albahaca  
Salade caprese



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**

**Arancina di gamberi su gazpacho ed erbe aromatiche** € 16,00

Croquette of shrimps on gazpacho with herbed croutons

Croquette de crevettes sur gazpacho et croûton aux herbes aromatiques

Croqueta de camarones en gazpacho y hierbas aromáticas

**Insalata di avocado, gamberi, pomodorini ciliegino e mozzarella di bufala** € 17,00

Fresh avocado salad with shrimps, buffalo mozzarella and cherry tomato

Ensalada de aguacate, camarones, tomates cherry y mozzarella de búfala

Salade d'avocado avec crevettes, tomate cerise et mozzarella de buffle

**Insalata di carciofi freschi e gamberi** € 18,00

Fresh artichoke salad and shrimps

Ensalada de alcachofas y langostinos

Salade d'artichauts et crevettes

**Salmone affumicato scozzese** € 17,00

Smoked Scottish salmon

Salmón ahumado escocés

Saumon fumé écossais

**Insalata di mare calda** € 16,00

Warm seafood salad

Ensalada del mar caliente

Salade de fruits de mer chaude

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

- Tagliatelle alla bolognese** € 14,00  
Flat noodles with traditional Bolognese meat sauce  
Tallarines a la boloñesa  
Tagliatelles à la bolognaise
- Tortellini in brodo** € 16,00  
Tortellini pasta stuffed with spiced pork filling in meat broth  
Tortellini (tipo de raviolos servidos en caldo)  
Tortellinis
- Lasagne verdi alla bolognese** € 16,00  
Layered spinach pasta sheets with Bolognese meat sauce and cheese bechamel  
Lasaña verde boloñesa  
Lasagnes vertes à la bolognaise
- Gramigna con salsiccia** € 13,50  
Gramigna pasta with sausage and tomato sauce  
Gramigna (tipo de fideos de sopa) con salchicha  
Pâtes gramigna à la saucisse et à la tomate
- Tortelloni di ricotta pomodoro e basilico** € 15,00  
Tortelloni with ricotta cheese in tomato sauce and basil  
Tortellones con quesón, tomate y albahaca  
Tortellonis de ricotta, tomate et basilic

### LA TRADITION LA TRADICÒN

- Tortelloni di ricotta burro e salvia** € 15,00  
Tortelloni with ricotta cheese in butter and sage sauce  
Tortellones con quesón, mantequilla y salvia  
Tortellonis de ricotta, au beurre et sauge
- Balanzoni al burro fuso (pasta ripiena di ricotta, mortadella, parmigiano reggiano, basilico e noce moscata)** € 15,00  
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)
- Tris alla Cesarina: Lasagne, Gramigna e Tortellini (x 2)** € 33,00  
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)

### LE NOSTRE PROPOSTE OUR PROPOSALS

- Tortellini alla panna** € 16,00  
Tortellini pasta stuffed with spiced pork filling in cream  
Tortellini (tipo de raviolos) con crema de leche  
Tortellinis au crème
- Manicaretto estivo: involtini di melanzane ripiene di tagliatelline con pomodoro e basilico** € 16,00  
Aubergine rolls stuffed with fine flat noodles, tomato sauce and basil  
Manjar de verano: rollitos de berenjena rellenos de tallarines con tomate y albahaca  
Manicaretto d'été: roulades d'aubergines farcies aux fines tagliatelles, à la tomate et basilic
- Ravioli Cesarina alla zucca** € 15,00  
Ravioli pasta filled with pumpkin  
Ravioles Cesarina de calabaza  
Raviolis Cesarina de potiron

### NOS PROPOSITIONS NUESTRAS PROPUESTAS

- Gnocchi Cesarina con fiori di zucca, zucchine e prosciutto** € 15,00  
Cesarina potato dumplings with courgette flowers, zucchini and ham  
Ñoquis Cesarina con flores de calabacín, calabacín y jamón  
Gnocchi Cesarina avec fleurs de courgettes, courgettes et jambon
- Risotto agli asparagi** € 15,00  
Risotto with asparagus  
Risotto con espárragos  
Risotto aux asperges
- Crema di verdure** € 12,00  
Cream of vegetable soup  
Crema de verduras  
Velouté de légumes

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

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

### SUPLEMENTOS SUPPLÉMENTS

**PRIMI PIATTI**  
**STARTERS**

**PRIMEROS PLATOS**  
**ENTRÉES**

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

- Spaghetti alle vongole veraci** € 18,00  
Spaghetti with clams  
Espaguetis con almeja fina  
Spaghettis aux palourdes
- Risotto alla pescatora** € 16,00  
Seafood risotto  
Risotto a la pescadora  
Risotto aux fruits de mer

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

- Maccheroncini al tonno fresco 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

**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

<b>Cotoletta alla bolognese</b> 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	
<b>Fritto alla bolognese: salato e dolce</b> 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	
<b>Costolette di agnello fritte</b> Lamb chops whipped, breaded and fried Chuletas de cordero fritas Côtelettes d'agneau frites	€ 24,00	
<b>Ossobuco cremolato</b> Braised cross-cut veal shanks with mirepoix and minced tomato Ossobuco Osso buco	€ 20,00	
<b>Carpaccio di filetto di manzo con rucola, scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico</b> Carpaccio of beef fillet with rocket, parmesan cheese and balsamic vinegar of Modena I.G.P. Carpaccio de filete de ternera con rùcula, 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	

<b>Petto di tacchinella con punte d'asparagi</b> Young turkey breast with asparagus tips Pechuga de pavo con puntas de espárragos Poitrine de jeune dindon avec pointes d'asperges	€ 20,00	
<b>Coniglio alle erbe fini</b> Rabbit stewed with fine herbs Conejo con hierbas aromáticas Lapin aux herbes	€ 18,00	
<b>Filetto al pepe verde o all'aceto balsamico</b> 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	€ 27,00	
<b>Vitello tonnato</b> Cold veal in tuna sauce Vitel toné Vitello tonnato, veau poché et sa mayonnaise au thon	€ 17,00	
<b>Tartare di filetto di manzo</b> Fillet steak tartare Filete tártaro Filet steak tartare	€ 30,00	

### LE CARNI ALLA GRIGLIA GRILLED MEATS

### LES VIANDES GRILLÉE LAS CARNES A LA PARRILLA

<b>Lombatina "Guido Reni" con tartufo nero, funghi porcini, prosciutto e parmigiano reggiano</b> 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	
<b>Filetto alla griglia</b> Grilled fillet steak Filete a la parilla Filet grillé	€ 25,00	
<b>Costata di manzo</b> Rib eye steak Entrecot de buey Faux-filet de boeuf	€/hg 6,50	

<b>Tagliata di manzo</b> Sliced beef Carne asada en lonchas muy finas de buey Contre-filet de boeuf tranche	€ 18,00	
<b>Chateaubriand (per 2 persone)</b> Roast fillet of beef with sauces apart (served for 2) Chateaubriand (para 2 personas) Chateaubriand (pour 2)	€ 70,00	
<b>Verdure di stagione alla griglia</b> Grilled seasonal vegetables Verduras de temporada a la parrilla Légumes de saison grillés	€ 15,00	
<b>Funghi porcini alla griglia</b> Grilled wild mushrooms Boletos comestibles a la parilla Cèpes grillés	€ 20,00	

### SUPPLEMENTI EXTRAS

### SUPLEMENTOS SUPPLÉMENTS

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

**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 di calamari e mazzancolle alla griglia** € 24,00  
Grilled squid and giant shrimp kebabs  
Pincho de calamares y langostinos a la parilla  
Brochette de calamars et crevettes royales grillés

**Orata** €/hg 6,50  
Gilthead  
Dorada  
Daurade

**Branzino** €/hg 7,00  
Seabass  
Róbalo  
Bar

**Fritto misto di pesce** € 22,00  
Mixed fried prawns, squid and courgettes  
Fritura de pescado  
Friture mixte de poisson

**CONTORNI**  
**SIDE DISHES**

**ACOMPAÑAMIENTOS**  
**ACCOMPAGNEMENTS**

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

**Patate Goffredo: tagliate a lamina, reticolate e fritte** € 6,50  
Gauffrettes potatoes: sliced up with a mandoline, fried  
Pommes gauffrettes: papas fritas a la gauffrettes  
Pommes gauffrettes

**Zucchini fritti** € 6,50  
Fried zucchini  
Calabacines fritos  
Courgettes frites

**Funghi porcini alla griglia** € 11,00  
Grilled wild mushrooms  
Boletos comestibles a la parilla  
Cèpes grillés

**Verdure di stagione alla griglia** € 7,50  
Grilled seasonal vegetables  
Verduras de temporada a la parrilla  
Légumes de saison grillés

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

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

**AGUA Y BEBIDAS**  
EAU ET BOISSONS

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

<b>Amari e digestivi</b> Italian herbal liqueur or digestif Amaros y digestivos Liqueurs amères et digestifs	€ 5,50	<b>Liquori esteri con invecchiamento non superiore ad anni 5</b> Foreign liqueurs under 5 years old Licores extranjeros con añejamiento máximo de 5 años Liqueurs étrangères avec un vieillissement de 5 ans	€ 8,00
<b>Liquori nazionali con invecchiamento non superiore ad anni 5</b> Italian liqueurs under 5 years old Licores nacionales con añejamiento máximo de 5 años Liqueurs nationales avec un vieillissement de 5 ans	€ 7,00	<b>Liquori italiani ed esteri con invecchiamento superiore ad anni 5</b> 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

**Torta di riso**

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

Bolognese rice cake  
Pastel de arroz  
Gâteau de riz

€ 9,00



**Semifreddo al pistacchio**

(panna, pistacchi, uova pastorizzate, zucchero)

Parfait with pistachio nuts  
Semifrio de pistacho  
Parfait à la pistache

€ 9,00

**Crema fritta**

(farina, latte, uova, zucchero)

Fried custard  
Crema frita  
La crème frite

€ 9,00



**Zuppa inglese**

(latte, zucchero, uova, farina, cacao, alchermes)

Traditional bolognese cake  
Postre traditional de Bologna  
Spécialité bolognaise

€ 9,00



**Gelato di crema con marasche non alcoliche**

Ice cream with marasca cherries  
Helado de crema con cerezas marascas  
Glace de crème et griottes

€ 9,00

**Tiramisù**

(mascarpone, panna, zucchero, uova, caffè)

Tiramisu  
Tiramisù  
Tiramisu

€ 9,00

**Crème brûlée al limone**

(panna, uova, zucchero, limone)

Lemon crème brûlée  
Crème brûlée de limon  
Crème brûlée au citron

€ 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



**Tortino di cioccolato con cuore fondente**

(cioccolato fondente, uova, burro, zucchero)

Chocolate Fondant Cake  
Pastel de chocolate con corazón de chocolate  
Gâteau au chocolat avec coeur en chocolat

€ 9,00

**Gelato di crema con pesche**

Ice cream with peaches  
Helado de crema con melocotones  
Glace de crème et pêche

€ 9,00

**Panna cotta**

(panna, zucchero)

Baked cream  
Panna cotta  
Crème du lait cuit

€ 9,00

**Frutti di bosco**

Wildberry fruit  
Surtido de bayas  
Fruits de bois

€ 8,00

**Pesche e menta**

Peaches and mint  
Melocotones y menta  
Pêche et menthe

€ 7,00

**Fragole**

Strawberry  
Fresas  
Fraises

€ 7,00

**Ananas**

Pineapple  
Ananas  
Ananas

€ 6,00

**Ciliege cotte con gelato di crema**

Cooked cherries with ice cream  
Cerezas cocidas con helado de crema  
Cerises cuites avec glace de crème

€ 9,00

**Melone**

Melon  
Melón  
Melon

€ 7,00