

ANTIPASTI APPETIZERS

ENTREMESES HORS D'ŒUVRE

I SALUMI DEL TERRITORIO LOCAL CURED MEATS

Stuzzichino € 13,00

Taster selection of Italian cured meats
Degustación de pequeños entrantes
Petite assiette du chef (petit assortiment de hors d'œuvre)

Misto dello Chef € 19,00

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 € 17,00

PDO Parma ham aged 30 months
Jamón de Parma DOP sazónado 30 meses
Jambon de Parma AOP assaisonnés 30 mois

Con melone € 18,00

With melon
Con melon
Avec du melon

Culatello di Zibello DOP € 21,00

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 € 14,00

Fresh artichoke salad with slices of parmesan cheese
Ensalada de alcachofas
Salade d'artichauts

Stecchi fritti alla petroniana € 15,00

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 € 15,00

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 € 13,00

Fried pumpkin flowers
Flores de calabacín fritos
Fleurs de courge frit

Melanzane estive alla parmigiana € 16,00

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 € 17,00

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 € 15,00

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

Arancina di gamberi su gazpacho ed erbe aromatiche € 17,00

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** € 18,00

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

LE POISSON ET LES CROSTACÉS
EL PESCADO Y LOS CRUSTÁCEOS

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** € 16,00
Flat noodles with traditional Bolognese meat sauce
Tallarines a la boloñesa
Tagliatelles à la bolognaise
- Tortellini in brodo di cappone** € 18,00
Tortellini pasta stuffed with spiced pork filling in meat broth
Tortellini (tipo de raviolos servidos en caldo)
Tortellinis
- Lasagne verdi alla bolognese** € 18,00
Layered spinach pasta sheets with Bolognese meat sauce and cheese bechamel
Lasaña verde boloñesa
Lasagnes vertes à la bolognaise
- Gramigna con salsiccia** € 15,00
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** € 16,00
Tortelloni with ricotta cheese in tomato sauce and basil
Tortellones con requesón, tomate y albahaca
Tortellonis de ricotta, tomate et basilic

LA TRADITION LA TRADICÒN

- Tortelloni di ricotta burro e salvia** € 16,00
Tortelloni with ricotta cheese in butter and sage sauce
Tortellones con requesón, 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)** € 16,50
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)
- Tris alla Cesarina: Lasagne, Gramigna e Tortellini (x 2)** € 38,00
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** € 18,00
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 tagliatelles con tomate y albahaca
Manicaretto d'été: roulades d'aubergines farcies aux fines tagliatelles, à la tomate et basilic
- Ravioli di coniglio con piccole verdure** € 17,00
Rabbit ravioli with small vegetables
Raviolis de conejo con verduras pequeñas
Raviolis de lapin aux petits légumes

NOS PROPOSITIONS NUESTRAS PROPUESTAS

- Gnocchi Cesarina con fiori di zucca, zucchine e prosciutto** € 16,00
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** € 18,00
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
Spaghetti with clams
Espaguetis con almeja fina
Spaghettis aux palourdes

€ 22,00

Risotto alla pescatora
Seafood risotto
Risotto a la pescadora
Risotto aux fruits de mer

€ 18,00

LE POISSON ET LES COQUILLAGES
EL PESCADO Y LOS MOLUSCOS

**Maccheroncini al tonno fresco con
Pomodorini ed olive taggiasche** € 18,00
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

€ 6,00

SUPLEMENTOS
SUPPLÉMENTS

Bottarga
Poutargue

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

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	€ 22,00	
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	€ 26,00	
Costolette di agnello fritte Lamb chops whipped, breaded and fried Chuletas de cordero fritas Côtelettes d'agneau frites	€ 26,00	
Ossobuco cremolato Braised cross-cut veal shanks with mirepoix and minced tomato Ossobuco Osso buco	€ 23,00	
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 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	

LA TRADITION ET NOS PROPOSITIONS LA TRADICIÓN Y NUESTRAS PROPUESTAS

Petto di tacchinella con punte d'asparagi con la sua salsa Young turkey breast with asparagus tips and cheese Pechuga de pavo con puntas de espárragos y salsa Poitrine de jeune dindon avec pointes d'asperges et fromage	€ 20,00	
Coniglio alle erbe fini Rabbit stewed with fine herbs Conejo con hierbas aromáticas Lapin aux herbes	€ 22,00	
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	€ 28,00	
Vitello tonnato Cold veal in tuna sauce Vitel toné Vitello tonnato, veau poché et sa mayonnaise au thon	€ 19,00	
Tartare di filetto di manzo Fillet steak tartare Filete tártaro Filet steak tartare	€ 30,00	

LE CARNI ALLA GRIGLIA GRILLED MEATS

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	€ 26,00	
Filetto alla griglia Grilled fillet steak Filete a la parilla Filet grillé	€ 26,00	
Costata di manzo Rib eye steak Entrecot de buey Faux-filet de bœuf	€/hg 7,00 Peso minimo 500 gr. Minimum weight 500 gr. Peso mínimo 500 gr. Poids minimum 500 gr.	

LES VIANDES GRILLÉE LAS CARNES A LA PARRILLA

Tagliata di manzo Sliced beef Carne asada en lonchas muy finas de buey Contre-filet de boeuf tranche	€ 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	
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	
Funghi porcini alla griglia Grilled wild mushrooms Boletos comestibles a la parilla Cèpes grillés	€ 20,00	

SUPPLEMENTI EXTRAS

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

SUPLEMENTOS SUPPLÉMENTS

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 € 25,00
Grilled squid and giant shrimp kebabs
Pincho de calamares y langostinos a la parilla
Brochette de calamars et crevettes royales grillés

Baccalà al forno con pane profumato € 25,00
Baked cod with scented bread
Bacalao al horno con pan aromático
Morue cuit au four avec du pain parfumé

Branzino €/hg 7,00
Seabass
Róbalo
Bar

Fritto misto di pesce € 24,00
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

Acqua minerale Surgiva Cerelia mineral water Agua mineral Cerelia Eau minérale Cerelia	€ 3,50
Acqua minerale Filette Filette mineral water Agua mineral Filette Eau minérale Filette	€ 4,00
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 400 etichette nella nostra Carta dei Vini
Our wine list offers a choice of 400 select wines from Italy and around the world
Nuestra carta de vinos les propone una selección de más de 400 etiquetas
Nous vous proposons un choix de plus de 400 crus dans notre Carte des Vins

BIRRE
BIERS

CERVEZAS
BIÈRE

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

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
---	-----------------------------------

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	€ 6,00
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 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 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

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

€ 10,00

Crema frita

(farina, latte, uova, zucchero)

Fried custard

Crema frita

La crème frite

€ 10,00



Zuppa inglese

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

Traditional bolognaise 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

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Sorbete de limón

Sorbet au citron

€ 6,00

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

€ 10,00



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

€ 8,50

Pesche e menta

Peaches and mint

Melocotones y menta

Pêche et menthe

€ 7,00

Fragole

Strawberry

Fresas

Fraises

€ 7,00

Ananas

Pineapple

Ananas

Ananas

€ 7,00

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