



ROSSI SAPORI

Ristorante ROSSI SAPORI

Lo Chef Gamberini Consiglia

ANTIPASTI – HORS D'OEUVRE

Insalata di porcini con sedano croccante e grana € 11,00

Porcini (mushrooms) salad with celery and grana padano cheese

Salmone marinato con insalata di finocchi e arance € 11,00

Marinated Salmon with fennel salad and fresh orange

Polpo tiepido con pomodorini, olive e valeriana € 11,00

Octopus with cherises tomatoes, potatoes and corn salad

Sformatino di melanzana con salsa al pomodoro e basilico € 10,00

Pumpkin eggplant with tomatoes sauce and basil

Polenta dorata con porcini e bufala € 10,00

Cornmeal mush with porcini (mushrooms) and buffalo cheese

Petto di faraona marinato al balsamico con erbe aromatiche € 9,00

Guinea fowl breast marinated with balsamic vinega

PRIMI – PASTA & RICE

Spaghetti alla chitarra con astice e pomodorini € 15,00

Home made spaghetti with lobster and cherises-tomatoes

Risotto ai porcini € 11,00

Risotto with porcini mushrooms

Ravioli di bufala e pomodorini soleggiati, con speck e cicoria € 11,00

Home made pasta with buffalo cheese and dry tomatoes, speck and chicory

Cappellacci di zucca al ragù Bolognese € 11,00

Ravioli with pumpkin and meat's ragù

Spaghetti di Gragnano con bottarga di muggine e zucchine € 10,00

Home made pasta with and courgettes and mullet

Penne all'arrabbiata e burratina fumè € 10,00

Home made pasta with arrabbiata sauce and smoked soft cheese

Coperto e Servizio € 2,00

Cover Charge and Service € 2,00

SECONDI - MEAT & FISH

<i>Tonno in crosta di semi di lino con riduzione di soia</i>	€ 18,00
<i>Tuna slice with seed and soy souce</i>	
<i>Cotoletta alla petroniana con tartufo</i>	€ 18,00
<i>Cutlet with Parma Ham, Cheese and truffle</i>	
<i>Costolette d'Agnello con miele e pistacchi</i>	€ 18,00
<i>Lamb chops with honey and pistachio nut</i>	
<i>Straccetti di manzo con pioppini</i>	€ 14,00
<i>Beaf fillet streaps with mushrooms</i>	
<i>Trancio di salmone alla brace</i>	€ 13,00
<i>Braced salmon</i>	
<i>Tomino con cuore caldo con verdure alla brace</i>	€ 9,00
<i>Soft cheese with braced vegetables</i>	
<i>Tagliata di tofu affumicato con zucchini marinate al limone e sesame</i>	 € 9,00
<i>Smoked tofu with marinated courgettes and sesame</i>	
<i>Scaloppa di seitan agli agrumi e zenzero</i>	 € 9,00
<i>Escalope of seitan with ginger and citrus mix</i>	

Dalla migliore griglia di Bologna proponiamo:

The best barbecue in Bologna we proposes:

<i>Costata di manzo Scottona (young cow) - min. Gr. 700</i>	€ 3,50 hg		
<i>Ribeye "Scottona" - min. Gr. 700</i>			
<i>Fiorentina di manzo Scottona (young cow) - min. Gr. 900</i>	€ 4,50 hg		
<i>T-bone "Scottona" - min. Gr. 900</i>			
<i>Cicoria A.O.P.</i>	€ .500	<i>Funghi porcini alla brace</i>	€ 5,00
<i>Chicory with garlic, oil and chili pepper</i>		<i>Braced Porcini mushrooms</i>	
<i>Funghi cardoncelli alla brace € 4,50</i>			
<i>Braced cardoncelli</i>			

DOLCI - DESSERT

<i>Tenerina al cioccolato con crema inglese</i>	€ 5,00
<i>Chocolate's cacke with english creame</i>	

Coperto e Servizio € 2,00
Cover Charge and Service € 2,00