



r e s t a u r a n t

Gentili Ospiti,

benvenuti al ristorante Rossi Sapori.

*Lo Chef **Saverio Tammaro** con la sua brigata con l'arrivo della bella stagione, propone il menù "primaverile" / "estivo" che nasce dal desiderio di valorizzare ingredienti freschi, colori vivaci e sapori autentici in un equilibrio tra tradizione e creatività.*

.....vi auguriamo di trascorrere un momento speciale con noi!!

Dear Guests,

welcome to the Rossi Sapori restaurant.

*Chef **Saverio Tammaro** and his team, with the arrival of the warm season, offer a "Spring-summer" menu that is born from the desire to enhance fresh ingredients, bright colors, and authentic flavors in a balance between tradition and creativity.*

.....we hope you spend a special moment with us!!

*Legenda allergeni nella seconda pagina / *Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

ANTIPASTI – APPETIZERS

TRADIZIONE (1-8)* € 16,00
Tagliere di affettati misti, squacquerone, verdure in agrodolce di nostra produzione e tigelle
Mixed cold cuts platter, squacquerone cheese, artisanal giardiniera and tigelle

LA MONTANARA (1-8)* € 12,00
Pizza frita con pomodoro San Marzano, basilico e Parmigiano Reggiano 36 mesi
Fried pizza with San Marzano tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano cheese aged 36 months

MAGATELLOTONNATO (3-11-14)* € 15,00
Vitello cotto a bassa temperatura, il suo fondo e salsa tonnata
Slow-cooked veal, its stock and tuna sauce

FONDENTE (1-3-4-8)* € 16,00
Sformatino fondente agli asparagi e tartufo nero pregiato
Flan with asparagus and fine black truffle

CONTROCORRENTE (31)* € 18,00
Salmonese norvegese marinato agli agrumi, gel di yuzu e gelato alle fragole
Citrus-marinated Norwegian salmon, yuzu gel, and strawberry ice cream

ROSSO (2)* € 22,00
Carpaccio di gambero rosso di Porto Santo Spirito con insalatina estiva
Porto Santo Spirito red prawn carpaccio with summer salad

*Legenda allergeni nella seconda pagina / *Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

BOLOGNABOLOGNA (1-3-8-11-14)* <i>Tagliatelle gialle al ragù bolognese</i> <i>Yellow tagliatelle homemade with bolognese sauce</i>	€ 16,00
OMBELICO DI VENERE ESTIVO (1-3-8)* <i>Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato</i> <i>Tortellini with Parmigiano Reggiano cream and fine black truffle</i>	€ 20,00
CARCIOFO (1-8)* <i>Fusillone di pasta fresca crema di carciofi, guanciale croccante e pecorino romano D.O.P.</i> <i>Handmade fusilli with artichokes cream, crispy bacon, and Pecorino Romano D.O.P.</i>	€ 14,00
NERANO (1-8)* <i>Bavette del pastificio Gentile, scapece di zucchine e provolone del monaco D.O.P.</i> <i>"Gentile pasta factory" bavette, courgettes scapece and provolone del Monaco D.O.P.</i>	€ 16,00
BELLOGNOCCO (1-3-8-11-14)* <i>Gnocchi di patate in bisque di gamberi, stracciatella e crudità di gamberi rossi</i> <i>Potato gnocchi in shrimp bisque, stracciatella cheese and raw red shrimp</i>	€ 18,00
VERACE (1-10-14)* <i>Spaghettoni del Pastificio Gentile alle vongole veraci</i> <i>"Gentile pasta factory" Spaghetti with clams</i>	€ 22,00

*Legenda allergeni nella seconda pagina / *Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

SECONDI- MAIN COURSES

ROMAGNOLA (1)* <i>Costata di razza romagnola alla griglia (Minimo 7 Hg.)</i> <i>Grilled rib steak (Minimum 7 Hg.)</i>	€ 5,50 Hg.
BLACK ANGUS (1-8)* <i>Tagliata di controfiletto Black Angus (220 gr.)</i> <i>Black Angus sirloin steak (220 gr.)</i>	€ 24,00
VECCHIA BOLOGNA (1-3-8-11-14)* <i>Cotoletta di vitello glassata al prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano</i> <i>Veal cutlet glazed with Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese</i>	€ 20,00
AZZARDO (11-14)* <i>Diaframma irlandese alla griglia con bietole arcobaleno e fondo bruno</i> <i>Grilled Irish diaphragm with rainbow chard and brown stock</i>	€ 18,00
PARMIGIANA 2.0 (1-7-8-13)* <i>Melanzana, crema di bufala, pomodoro San Marzano, basilico e Parmigiano Reggiano 36 mesi</i> <i>Aubergine, buffalo mozzarella cream, San Marzano tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano cheese aged 36 months aged</i>	€ 14,00
DETTOFRITTO (1-2-4-10)* <i>Fritto di calamari, gamberi e alici</i> <i>Fried squid, prawns and anchovies</i>	€ 22,00
MEDITERRANEO SPONTANEO (2-4)* <i>Grigliata mista di Scampi, Gamberone, Seppia, Polpo e trancio di pescato</i> <i>Mixed grill of scampi, prawns, cuttlefish, octopus and fish fillet</i>	€ 24,00

*Legenda allergeni nella seconda pagina / *Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

LE INSALATONE – SALADS

CAPRESE DI BUFALA (1-8)*

€ 16,00

*Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil*

CAESAR SALAD (1-3-4-8-12)*

€ 18,00

*Lattuga, petto di pollo, crostini di pane e salsa caesar
Lettuce, grilled chicken breast, croutons bread and caesar sauce*

ROSSI SAPORI (4-11)*

€ 16,00

*Misticanza, pomodorini ciliegino, carote, olive taggiasche, mozzarella di bufala e filetto di sgombro in olio E.V.O.
Mixed salad, cherry tomatoes, carrots, Taggiasca olives, buffalo mozzarella and mackerel fillet in extra virgin olive oil.*

LA FRESELLA (1-4-8-11)*

€ 16,00

*Pane fresella con pomodorini colorati, sedano, cipolla di tropea, friggirelli, cetrioli, burrata D.O.P. e acciuga del Cantabrico
Fresella bread with colorful cherry tomatoes, celery, Tropea onion, peppers, cucumbers, D.O.P. burrata, and Cantabrian anchovies*

*Legenda allergeni nella seconda pagina / *Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

CONTORNI – SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA (I)* € 6,00
Grilled vegetables

PATATE ARROSTO AL PROFUMO DI ROSMARINO (I-E)* € 5,00
Baked potatoes with rosemary

INSALATA MISTA, POMODORI E CAROTE € 5,00
Mixed salad with tomatoes and carrots

VERDURE DI STAGIONE SALTATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (I)* € 6,00
Seasonal vegetables sauteed in extra virgin olive oil

*Legenda allergeni nella seconda pagina / *Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

LA LEGENDA NUMERATA INDICA L'ALLERGENE PRESENTE NEL PIATTO.

IN OGNI CASO, SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMA IL PERSONALE DI SALA.

The numbered legend indicates the allergen present in the dish.

In any case, if you are allergic or intolerant to one or more substances, inform the restaurant staff.

1.
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
cereals
containing gluten

2.
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
crustaceans
and products thereof

3.
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
eggs
and products thereof

4.
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
fish
and products thereof

5.
LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
lupin
and products thereof

6.
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
peanuts
and products thereof

7.
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
soybeans
and products thereof

8.
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
milk
and products thereof

9.
FRUTTA
A GUSCIO
nuts

10.
MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
molluscs
and products thereof

11.
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
celery
and products thereof

12.
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
mustard
and products thereof

13.
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
sesame seeds
and products thereof

14.
ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI
sulphur dioxide and
sulphites

Le dolci specialità di TAMMARO SAVERIO

DOLCI – DESSERTS

CAPRICAPRESE GLUTEN FREE (3-8-9)*

€ 7.50

Torta al cioccolato, mandorle e panna montata

Chocolate cake, almonds and whipped cream

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA (1-3-8)*

€ 7.50

Pasta sfoglia con crema chantilly e fragole

Puff pastry with chantilly cream and strawberries

CIP E CIOP (3-8)*

€ 7.50

Panna cotta e creme caramel con caramello e frutti di bosco

Panna cotta and crème caramel with caramel and berries

TIRAMISU' (1-3-8)*

€ 7.50

Crema al mascarpone, savoiardo e bagna al caffè

Mascarpone cheese cream, ladyfingers biscuit and coffee syrup

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

€ 6.50

Sliced seasonal fruit

LA NOSTRA PICCOLA GELATERIA

FIOR DI SICILIA (3-9)*

€ 6.50

Le granite al gelso e mandorla salata

Mulberry and salted almond granita

CREMCREM (3-8)*

€ 6.50

Gelato artigianale alla crema con amarene Fabbri

Homemade ice cream with Fabbri black cherries

Ristorante Rossi Sapori
via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel ****



Zanhotel & Meeting Centergross



ROSSI SAPORI

r e s t a u r a n t