



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 vi invitano a gustare il menù "estivo", dove ogni piatto è pensato per esaltare i sapori freschi della stagione e offrirvi un'esperienza gastronomica leggera ma ricca di gusto.
.....vi auguriamo di trascorrere un momento speciale con noi!!*

Dear Guests,

welcome to the Rossi Sapori restaurant.

*Chef **Saverio Tammaro** and his team invite you to enjoy the "summer" menu, where each dish is designed to enhance the fresh flavors of the season and offer you a light but tasty experience.
.....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 (1-8-11-14)* <i>Tagliere di affettati misti, squacquerone, giardiniera di nostra produzione e tigelle</i> <i>Mixed cold cuts platter, squacquerone cheese, artisanal giardiniera and tigelle</i>	€ 16,00
DOLCE SALATO (1-3-8)* <i>Crustone di pan brioche, burrata, fichi e culatello DOP</i> <i>Crouton of brioche bread, burrata cheese, figs and culatello DOP</i>	€ 15,00
LIMOUSINE (3-8)* <i>Carpaccio di manzo limousine leggermente marinato, finferli e salsa Harry's bar</i> <i>Lightly marinated limousine beef carpaccio, chanterelles mushrooms and Harry's bar sauce</i>	€ 15,00
CONSISTENZE (3-8)* <i>Carciofo in tre consistenze di cottura, gel di tuorlo d'uovo, cacioricotta e salsa chimichurry</i> <i>Artichoke in three cooking consistencies, egg yolk gel, cacioricotta cheese and chimichurry sauce</i>	€ 14,00
CONTROCORRENTE (2-4-14)* <i>Tartare di salmone, foglia shiso, pesca, avocado e salsa agrodolce</i> <i>Salmon tartare on shiso leaf, peach, avocado and sweet and sour sauce</i>	€ 18,00
ANNI 80 (3-4-8-12-14)* <i>Cocktail di gamberi, iceberg e salsa rosa</i> <i>Shrimp cocktail with pink suce and iceberg</i>	€ 16,00

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

Cover and Service 3,00 Euro

PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

BOLOGNABOLOGNA (1-3-11-14)* <i>Tagliatelle gialle al ragù bolognese</i> <i>Yellow tagliatelle homemade with bolognese sauce</i>	€ 16,00
OMBELICO DI VENERE (1-3-8)* <i>Tortellino in crema di parmigiano reggiano e tartufo nero estivo</i> <i>Tortellini in cream of parmesan cheese and black summer truffle</i>	€ 20,00
AVE CESARE (1-3-8)* <i>Tonnarello di pasta fresca crema di fave, guancialetta croccante, cacio e pepe nero</i> <i>Fresh pasta tonnarello with broad bean cream, crispy bacon, cheese and black pepper</i>	€ 14,00
BIANCORIPENDO (1-3-8)* <i>Raviolo ripieno di ricotta e mozzarella di bufala DOP ai pomodorini datterini e basilico</i> <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and buffalo mozzarella DOP with datterini tomatoes and basil</i>	€ 16,00
MAREMARE (1-4-10-14)* <i>Spaghettoni del pastificio Gentile ai frutti di mare (Vongole veraci, Fasolari, Cannolicchi e Cozze)</i> <i>Spaghetti from the Gentile pasta factory with seafood (clams, razor clams and mussels)</i>	€ 22,00
SEBASTIEN (1-2)* <i>Fusillo al torchio con polpa di granchio e friggittelli</i> <i>Fusillo with Crab Meat and Friggittelli</i>	€ 18,00

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

Cover and Service 3,00 Euro

SECONDI- MAIN COURSES

LA FASSONA (1)*

€ 6,50 Hg.

Costata di Fassona alla griglia (Minimo 7 Hg.)

Grilled Beef Fassona Rib (Minimum 7 Hg.)

BLACK ANGUS (1-8)*

€ 24,00

Tagliata di controfiletto Black Angus 220 gr. con millefoglie di patate

Sliced Black Angus sirloin 220 gr. with potato millefeuille

VECCHIA BOLOGNA (1-3-8)*

€ 19,00

Cotoletta di vitello glassata al prosciutto crudo di Parma e parmigiano reggiano

Veal cutlet glazed with Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese

PARMIGIANA 2.0 (1-3-8)*

€ 15,00

Melanzana, crema di bufala e gel al pomodoro e basilico

Fried aubergine, buffalo mozzarella cream and tomato and basil gel

CAPRICCIO (4)*

€ 22,00

Trancio di ricciola all'amo, cotta sulla sua pelle con arcobaleno di verdure

Slice of amberjack, cooked on its skin with a rainbow of vegetables

PROFONDO BLU (2-4-10)*

€ 26,00

Grigliata mista di pesce (Pesce spada, Seppia, Polpo, Scampo e Gamberone)

Mixed grill of fish (swordfish, cuttlefish, octopus, scampi and prawn)

*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)* € 13,00

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

CAESAR SALAD (1-3-8-9-12-13)* € 18,00

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

LA CROCCANTE (1-9)* € 12,00

Misticanza, pomodorini, basilico, bacon croccante, scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico
Mixed salad, cherry tomatoes, basil, crispy bacon, parmesan flakes and balsamic vinegar

INSALATONA GRECA (1-8)* € 12,00

Feta, cetrioli, olive, pomodoro, cipolla, lattuga, basilico
Feta, Cucumbers, Olives, Tomato, Onion, Lettuce, Basil

ROSSI SAPORI (4-11)* € 16,00

Misticanza di campo, datterini, carote, sedano, mozzarella di bufala e filetti di sgombro in olio E.V.O.
Mixed salad, cherry tomatoes, carrots, celery, buffalo mozzarella and mackerel fillets in EVO oil

*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-B)* € 5,00
Baked potatoes with rosemary

PATatine FRITTE (I-B)* € 5,00
French fries

INSALATA MISTA, POMODORI E CAROTE € 4,50
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

SCOMPSTA (1-3-8)

€ 7,50

*Millefoglie scomposta con crema chantilly e fragoline di bosco
Deconstructed millefeuille with chantilly cream and wild strawberries*

SICULO (1-3-8-9)

€ 7,50

*Cannolo siciliano, scagliette di cioccolato fondente e granella di pistacchio
Sicilian cannolo, dark chocolate flakes and pistachio grains*

CHESY-CAKE (1-3-8)

€ 7,50

*Cheesecake ai frutti di bosco
Berries Cheesecake*

FIGO (3-8)

€ 7,50

*Gelato artigianale alla crema con fichi caramellati
Homemade ice cream with caramelized figs*

TIRAMISU' (1-3-8)

€ 7,50

*Crema al mascarpone, savoiardo e bagna al caffè
Mascarpone cream, ladyfingers biscuit and coffee syrup*

PURO CIOK (1-3-8-9)

€ 7,50

*Bavarese al cioccolato fondente, panna montata, croccante di mandorle salate e albicocche caramellate
Dark chocolate bavarois, whipped cream, salted almond brittle and caramelized apricots*

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

€ 6,50

Sliced seasonal fruit

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