

*Gentili Ospiti,  
benvenuti al ristorante Rossi Sapori.*

*La Chef **Elisa Pinaroli**, vi presenta quattro percorsi, tutti caratterizzati dall'accostamento di proposte innovative a piatti della tradizione.*

*Il percorso "Storia" è un tributo alla città di Bologna che ha accolto la Chef nel suo viaggio di crescita professionale.*

*Si compone di piatti tipici della tradizione esaltati nella loro essenza e semplicità.*

*I percorsi "Terra", "Profondo Blu" e "Del Senza", rappresentano la filosofia di cucina della Chef: una successione di portate innovative e creative che conservano un profumo di casa.*

*Questo progetto, nasce dal connubio tra la lunga esperienza maturata in noti ristoranti gourmet e i ricordi d'infanzia, costante fonte d'ispirazione.*

*Iniziamo il viaggio con le proposte Stagionali, menù che la Chef ha voluto dedicare alla sua brigata di cucina.*

*Ogni piatto è stato ideato da ciascuno dei componenti e mira a farne conoscere l'identità e la personalità.*

*La chef e la sua squadra vi augurano un'esperienza gastronomica esclusiva.*

*Lasciatevi trasportare in questo viaggio....*

*Dear Guests,  
welcome to the Rossi Sapori restaurant.*

*Chef **Elisa Pinaroli** presents you four itineraries, all characterized by the combination of innovative proposals and traditional dishes.*

*The "History" itinerary is a tribute to the city of Bologna that welcomed the Chef on her journey of professional growth.*

*It consists of typical traditional dishes enhanced in their essence and simplicity.*

*The "Terra", "Profondo Blu" and "Del Senza" courses represent the Chef's cooking philosophy: a succession of innovative and creative courses that retain the scent of home.*

*This project was born from the combination of long experience gained in well-known gourmet restaurants and childhood memories, a constant source of inspiration.*

*Let's start the journey with the seasonal menu that the Chef wants to dedicate to her kitchen team. Each dish is created by one of the members and aims to make know their identity and personality.*

*The chef and her team wish you an exclusive gastronomic experience.*

*Let yourself be carried away on this journey...*

Cover and Service 3,00 Euro

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



## **VI PRESENTO LA BRIGATA – I PRESENT TO YOU THE BRIGADE**

### **DIETRO AL SIPARIO:**

**SOSHITO NAFIKATA:** **Niccolò La Rosa** € 14,00  
*(Ramen) Noodles, pancetta, uovo marinato, shitake e ristretto di brodo di carne*  
*(Ramen) Noodles, bacon, marinated egg, shitake and reduction of meat broth*

**SOL PONENTE:** **Gabriele Diodati** € 16,00  
*Gyoza di pollo agrumato, verza, puntarelle, ravanelli e uva*  
*Citrus chicken gyoza, cabbage, chicory, radishes and grapes*

**GALLINA VECCHIA FA BUON PANINO:** **Luca Antonello** € 14,00  
*Panino con gallina sfilacciata, mou di carota, sedano candito, cipolla agro e polvere di barbabietola*  
*Sandwich with shredded chicken, carrot toffee, candied celery, sour onion and beetroot powder*

**A LUME DI CANDELA:** **Saverio Tammaro** € 16,00  
*Candele, trippa di baccalà, carciofi arrosto, pinoli tostati e uva passa*  
*Candles pasta, cod tripe, roasted artichokes, toasted pine nuts and raisins*

**GIAN BURRASCA:** **Antonio Magnifico** € 16,00  
*Branzino, fumè di pesce, spuma di pappa pomodoro e pak choi*  
*Sea bass, fish fumet, tomato mousse and pak choi*

**AURORA:** **Michele Santaniello** € 16,00  
*Costine di maiale al ragù napoletano scarola riccia e piccante*  
*Pork ribs with Neapolitan ragù, curly and spicy endive*

Cover and Service 3,00 Euro

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



## **PROPOSTE DELLA STORIA – TRADITIONAL DISHES**

***I SALUMI DELLA TRADIZIONE:*** **€ 13,50**

*Tagliere d'affettati con Crescentine e giardiniera della casa*

*Mixed cold cuts of the Emilian tradition with crescentine and mixed pickles*

***TAGLIATELLA AL RAGU':*** **€ 14,00**

*Tagliatelle artigianali al ragù bolognese*

*Tagliatelle (long handmade pasta) with ragù Bolognese sauce*

***L'OMBELICO DI VENERE:*** **€ 16,00**

*Tortellino in brodo di cappon*

*Tortellini in Capon Broth*

***L'OMBELICO DEL MONDO:*** **€ 18,00**

*Tortellino con crema di Parmigiano Reggiano e caviale al Porto*

*Tortellini with Parmigiano Reggiano cream and Port caviar*

***COTOLETTA VECCHIA BOLOGNA:*** **€ 19,00**

*Cotoletta alla bolognese con friggione*

*Bolognese cutlet with friggione sauce*

***LA COSTATA DI MANZO: ( min. 7 Hg.)*** **€ 5,00 Hg**

*Costata di Scottata alla griglia*

*Beef costata grilled*

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross



## **PROPOSTE DELLA TERRA – MEAT DISHES**

### **HARD CORE:**

**€ 13,00**

*Fusilli avellinesi con crema ai peperoni dolci e n'duja, peperone crusco e velo di cacioricotta*  
*Fusilli pasta with sweet pepper cream and n'duja, crusco pepper and cacioricotta cheese*

### **NON SOLO LE CIAMBELLE HANNO IL BUCO:**

**€ 18,00**

*Ossobuco di vitello con il suo fondo, salsa al sedano rapa, wasabi e cime di rapa*  
*Veal ossobuco with its stock, celeriac sauce, wasabi and turnip tops*

### **RATATOUILLE:**

**€ 20,00**

*Controfiletto di manzo leggermente marinato. con ratatouille di verdure*  
*Lightly marinated beef. with vegetable ratatouille*

Cover and Service 3,00 Euro

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



## ***PROPOSTE DEL PROFONDO BLU – FISH DISHES***

### ***SANTA SUBITO:***

**€ 14,00**

*Tartare di Capasanta con marmellata di piccadilly confit, fiore di capperi, melanzana sott'olio, polvere di capperi e pomodoro*

*Scallop with confit piccadilly jam, caper flower, aubergine in oil, caper powder and tomato*

### ***FISH AND CHIPS ALLA VENETA:***

**€ 11,00**

*Baccalà mantecato, waffle di patate e pomme soufflé*

*Creamed cod, potato waffles and pomme soufflé*

### ***MARE FUORI:***

**€ 18,00**

*Tortello bicolore di mazzancolle e patate, ristretto di bisque e maionese al corallo di capasanta*

*Tortello pasta of prawns and potatoes, bisque and coral mayonnaise*

### ***UNO SCORFANO A POIS:***

**€ 20,00**

*Scorfano, salsa al beurre blanc, uova di trota, uova di lompo ed erba cipollina*

*Redfish, beurre blanc sauce, trout roe, lumpfish roe and chives*

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross  
\*\*\*\*



## **PROPOSTE DEL "SENZA" – VEGETARIAN DISHES**

### **LA CAPRESE IN TARTE TATIN:**

**€ 14,00**

*Tarte tatin di stracciatella, pomodori confit e gelato al basilico*

*Tarte tatin of stracciatella, confit tomatoes and basil ice cream*

### **MANGIA CHE TI PASSA:**

**€ 14,00**

*Passatelli, salsa porcini e riduzione al lambrusco*

*Passatelli, porcini sauce and Lambrusco reduction*

### **A.D.P.:**

**€ 13,00**

*Spaghettoni aglio, olio E.V.O. e peperoncino a modo mio*

*Spaghettoni with garlic, E.V.O. oil and chilli*

### **PORTOBELLO BUN:**

**€ 18,00**

*Fungo portobello, tuorlo fritto, ragout di funghi, salsa bernese e pan brioches*

*Portobello mushroom, fried egg yolk, mushroom ragout, Béarnaise sauce and brioches*

## **LE INSALATONE – SALADS**

### **CAPRESE DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO**

**€ 13,00**

*Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e basilico*

*Mozzarella di Bufala, cherry tomatoes and basil*

### **CAESAR SALAD**

**€ 17,00**

*Lattuga, Petto di pollo, Crostini di pane e salsa caesar*

*Lettuce, chicken breast, croutons bread and caesar sauce*

### **INSALATONA GRECA**

**€ 10,00**

*Feta, Cetrioli, Olive, Pomodoro, Cipolla, Lattuga, Basilico*

*Feta, Cucumbers, Olives, Tomato, Onion, Lettuce, Basil*

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross



## **CONTORNI – SIDE DISHES**

### **VERDURE ALLA GRIGLIA**

*Grilled vegetables*

**€ 6,00**

### **PATATE ARROSTO AL PROFUMO DI ROSMARINO**

*Baked potatoes with rosemary*

**€ 4,50**

### **PATATINE FRITTE**

*French fries*

**€ 4,50**

### **INSALATA MISTA, POMODORI E CAROTE**

*Mixed salad with tomatoes and carrots*

**€ 4,50**

### **VERDURE DI STAGIONE SALTATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

*Seasonal vegetables sauteed in extra virgin olive oil*

**€ 5,00**

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross  
\*\*\*\*





r e s t a u r a n t



# *Le dolci specialità di ELISA PINAROLI*

## *DOLCI – DESSERTS*

### ***TIRAMISU':***

*Savoiaro di nostra produzione, bagna al caffè e spuma al mascarpone*

*Savoiaro biscuit of our production, coffee and mascarpone foam*

€ 8,00

### ***PASTIERA NAPOLETANA:***

*Pastiera napoletana di nostra produzione*

*Pastiera napoletana of our production*

€ 8,00

### ***SIGULO CHE LO VUOI:***

*Brioche col tuppo, granita al caffè e panna chantilly*

*Brioche with tuppo, coffee granita and Chantilly cream*

€ 8,00

### ***EVERGREEN:***

*Lemon curd, sorbetto ai frutti rossi, frutti rossi e cialda di frolla*

*Lemon curd, red fruit sorbet, fresh red fruits and shortcrust pastry wafer*

€ 8,00

### ***VIVA LA VIDA:***

*Cre moso alla sangria, arance e limoni canditi, frutta assortita in consistenza e terra al cacao*

*Creamy with sangria, candied oranges and lemons, assorted fruit in consistency and cocoa earth*

€ 8,00

### ***GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE***

*Homemade cream ice cream*

€ 5,50

### ***TAGLIATA DI FRUTTA***

*Sliced Seasonal fruit*

€ 6,00

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



Zanhotel & Meeting Centergross  
\*\*\*\*



r e s t a u r a n t