

*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 tostatati 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 capone

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 tupper, granita al caffè e panna chantilly

Brioche with tupper, 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