

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...

FIND US ON



Let yourself be carried away on this journey...

VI PRESENTO LA BRIGATA – I PRESENT TO YOU THE BRIGADE

DIETRO AL SIPARIO:

ROULETTE RUSSA (Niccolò La Rosa): € 12,00

Mezza manica fritta ripiena di ricciola mantecata, arancia, pinoli, gel al prezzemolo, salsa al pomodorino bruciato e terra di olive
Fried mezza manica filled with creamed amberjack, orange, pine nuts, parsley gel, burnt tomato sauce and olive crumbs

NERANO (Saverio Tammaro): € 14,00

Spaghettoni con zucchine alla scapece e provolone del monaco
Spaghettoni with scapece courgettes and provolone cheese

IL BOSCO DEI RICORDI (Gabriele Diodati): € 14,00

Gnocchi di patate, salsa all'ortica, crema di caprino e ragù di lumache
Potatoes gnocchi, nettle sauce, goat cheese cream and snails ragù

TOTAL WHITE (Antonio Magnifico): € 20,00

Baccalà in olio cottura, cavolfiore in consistenza, salsa al burro e aria di lime
Cod in cooking oil, cauliflower in consistency, butter sauce and lime

JACK D'AGNEL'S (Michele Santaniello): € 20,00

Carrè d'agnello al whisky, fondo al latte di mandorla, rollè di zucca e mela e shottino kombucha tè nero e menta
Rack of lamb with whisky, almond milk sauce, pumpkin and apple roulade and shot of kombucha, black tea and mint

AL CONTADIN NON FAR SAPERE (Luca Antonello): € 8,00

Monoporzione gorgonzola, cioccolato, pop corn, sbrisolona e sorbetto al lime
Gorgonzola cheese dessert, chocolate, popcorn, sbrisolona crumbles and lime sorbet

Cover and Service 3,00 Euro

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



PROPOSTE DELLA STORIA – TRADITIONAL DISHES

<i>I SALUMI DELLA TRADIZIONE:</i>	€ 13,00
<i>Tagliere d'affettati con Tigelle e giardiniera della casa</i>	
<i>Mixed cold cuts of the Emilian tradition with tigelle and mixed pickles</i>	
<i>TAGLIATELLA AL RAGU':</i>	€ 14,00
<i>Tagliatelle artigianali al ragù bolognese</i>	
<i>Tagliatelle (long handmade pasta) with ragù Bolognese sauce</i>	
<i>L'OMBELICO DI VENERE:</i>	€ 16,00
<i>Tortellino in brodo di cappone</i>	
<i>Tortellini in Capon Broth</i>	
<i>COTOLETTA VECCHIA BOLOGNA:</i>	€ 19,00
<i>Cotoletta alla bolognese con friggione</i>	
<i>Bolognese cutlet with friggione sauce</i>	
<i>LA COSTATA DI MANZO: (min. 7 Hg)</i>	€ 5,00 Hg
<i>Costata di Scottata alla griglia</i>	
<i>Beef costata grilled</i>	

Cover and Service 3,00 Euro

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



PROPOSTE DELLA STORIA – TRADITIONAL DISHES

CHE FICO: € 13,00

Picanha con fichi, zucchine marinate, caprino e nocciole

Picanha with figs, marinated courgettes, goat cheese and hazelnuts

ROSSO ORIGINE: € 11,00

Pane al vapore, guancia di manzo sfilacciata, gel alla birra, cappuccio fermentato, salsa yogurt e polvere di pomodoro

Steamed bread, pulled beef cheek, beer gel, fermented gabbage, yogurt sauce and tomato powder

AHO': € 13,00

Spaghettone cacio e pepe, guanciale dorato e tuorlo marinato

Spaghettone with cheese and pepper, golden bacon and marinated egg yolk

MANZO THIN: € 22,00

Filetto di manzo, pan brioches, fondo al melograno, mou di carote e cavolo riccio

Beef fillet, brioche bread, pomegranate sauce, carrot and kale toffee

IL BON ROLL DELLA DOMENICA: € 18,00

Pancia di coniglio, salsiccia all' aglio, cime di rapa piccanti, salsa all' uva e gorgonzola

Rabbit belly, garlic sausage, spicy turnip greens, grape sauce and gorgonzola cheese

Cover and Service 3,00 Euro

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



PROPOSTE DEL PROFONDO BLU – FISH DISHES

RITAGLI DI TRIGLIA:

€ 15,00

Triglia, cetriolo in agrodolce, spugna al prezzemolo, gel di cipolla rossa, bisque di gamberi con acqua di peperone, petali di pomodoro confit e crostini di pane

Red mullet, sweet and sour cucumber, parsley sponge, red onion gel, prawn bisque with pepper water, confit tomato petals and bread croutons

COCKTAIL DI GAMBERI A CHI?:

€ 14,00

Astice, scarola fritta e non, maionese ai crostacei e lattuga

Lobster, fried and not broad-leaf endive, shellfish mayonnaise and lettuce

IN-ZUPPA:

€ 16,00

Zuppa di pesce (scorfano, triglia, molluschi, crostacei)

Fish soup (redfish, red mullet, molluscs, crustaceans)

ORO NERO:

€ 13,00

Tortello al nero di seppia, salsa 'Nduja, polvere di peperone crusco e friarielli

Tortello with cuttlefish ink, 'Nduja sauce, crusco pepper powder, broccoli raab

ARIBUS:

€ 20,00

Halibut, salsa al franciacorta, olio all'erba cipollina e porro fondente

Halibut, Franciacorta sauce, chive oil and dark leek

Cover and Service 3,00 Euro

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



PROPOSTE DEL "SENZA" – VEGETARIAN DISHES

L'UOVO DEL NORD: € 15,00

Uovo pochè, finferli, spuma di polenta, crostone di pane e tartufo nero

Poached egg, chanterelle mashrooms, polenta foam, crusty bread and black truffle

LADY DIANA: € 12,00

Mezze maniche, crema di fagioli borlotti e cannellini, brodo di fagioli e parmigiano reggiano

Mezze maniche (short pasta), borlotti and cannellini bean cream, bean broth and Parmigiano Reggiano cheese

CHE CAVOLO VUOI?: € 16,00

Cavolfiore al miele, salsa burrata al latte di cocco e cavoli in consistenza

Cauliflower with honey, burrata sauce with coconut milk and cabbage in consistency

LE INSALATONE- SALADS

CAPRESE DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO € 13,00

Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

Mozzarella di Bufala, cherry tomatoese 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 ****



CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA € 6,00

Grilled vegetables

PATATE ARROSTO AL PROFUMO DI ROSMARINO € 4,50

Baked potatoes with rosemary

FUNGHI PORCINI FRITTI € 6,00

Fried porcini mushrooms

PATATINE FRITTE € 4,50

French fries

INSALATA MISTA, POMODORI E CAROTE € 4,50

Mixed salad with tomatoes and carrots

Cover and Service 3,00 Euro

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



DOLCI- DESSERTS

BLANCANEVE:	€ 8,00
<i>Semifreddo alla mela e riduzione di vin brulè</i> <i>Apple frozen mousse and brulè wine reduction</i>	
LA TERRA DEI CACHI:	€ 8,00
<i>Sacher ai cachi 2.0</i> <i>Sacher with persimmons 2.0</i>	
ROSA, ROSAE, ROSAE:	€ 8,00
<i>Torta di rosa e crema inglese</i> <i>Rose cake and English cream</i>	
CIOCO_COCCO:	€ 8,00
<i>Semifreddo al cocco e cioccolato, terra al cioccolato fondente e gel al lime</i> <i>Coconut and chocolate frozen mousse, dark chocolate and lime gel</i>	
10-20-30:	€ 8,00
<i>Cre moso all'arancia con gelatina all'americano / Cre moso al latte e cereali con gelatina al nesquik / Cre moso al miele e gelatina alla camomilla</i> <i>Orange mousse with Americano cocktail jelly / Milk and cereal mousse with Nesquik jelly / Honey mousse and camomile jelly</i>	
GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE	€ 5,50
<i>Homemade cream ice cream</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 6,00
<i>Sliced Seasonal fruit</i>	

Cover and Service 3,00 Euro

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

