



Maestri nell'*Arte dell'accoglienza* suggeriamo ad affezionati ospiti e nuovi avventori il nostro raffinato menù.

Tutti i primi piatti sono a base di pasta fresca, tirata rigorosamente con il mattarello. La cottura espresso consente di esaltare alla perfezione ogni ingrediente, siamo inoltre attrezzati con griglia romagnola per la cottura alla brace di pesce, carne e verdura.

**UNA PROPOSTA, CHE ESALTA L'INTENSO GUSTO DELLA  
TRADIZIONE E LA DELICATEZZA DEI SAPORI DEL MARE,  
ELABORATA CON SAPIENZA DALLO CHEF GERARDO PALANDRO.**



Masters in the *Art of Hospitality*, we suggest our refined menu to faithful and new guests.

All the first courses are based on fresh pasta, rigorously handmade. The made to order kitchen allows to enhance perfectly every ingredient, we are also equipped with a "Romagnola" grill for the cooking of fish, meat and vegetables.

**A PROPOSAL THAT ENHANCES THE INTENSE TASTE OF  
TRADITION AND THE DELICACY OF THE SEA FLAVORS,  
ELABORATED WITH SKILL BY THE CHEF GERARDO PALANDRO.**

FIND US ON



## ANTIPASTI - APPETIZERS

*Affettati misti della tradizione emiliana con Tigelle integrali e pesto Modenese* € 12,50

*Mixed cold cuts of the Emilian tradition with tigelle whole wheat and Modenese pesto*

*Insalata di carciofi con sedano croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano* € 10,00

*Artichoke salad with crunchy celery and flakes of Parmigiano Reggiano*

*Sformatino di zucca, crema di parmigiano reggiano e perle di balsamico di Modena* € 8,00

*Pumpkin flan, Parmesan cheese cream and Modena balsamic pearls*

*Culatello di Zibello con pecorino scoparolo e pan brioche ai pomodori secchi* € 12,50

*Culatello di Zibello with pecorino scoparolo and brioche bread with dried tomatoes*

*Bruschetta d' Altamura, Mozzarella di Bufala e Alici del Cantabrico* € 11,00

*Bruschetta from Altamura, buffalo mozzarella and anchovies from the Cantabrian*

*Capasanta scottata con maionese di cavolfiore e croccante di guanciale* € 11,00

*Seared scallop with cauliflower mayonnaise and crispy bacon*

*Baccalà mantecato con chips di polenta bianca* € 11,00

*Creamed cod with white polenta chips*

*I prodotti destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore*

Cover and Service 3,00 Euro

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



## PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

*Tortellini in brodo di capone* € 13,00

*Tortellini in Capon Broth*

*Tagliatelle gialle al ragù "Vecchia Bologna"* € 10,00

*Yellow tagliatelle with "Old Bologna" ragù*

*Balanzoni Bolognesi al burro e Parmigiano Reggiano* € 12,00

*Balanzoni Bolognesi with butter and Parmigiano Reggiano*

*Pappardelle al ragù di cinghiale a punta di coltello* € 11,50

*Pappardelle with wild boar sauce with a knife tip*

*Zuppa di legumi e bietola di campo* € 9,50

*Legume soup and chard*

*Paccheri alla rana pescatrice, porcini e guanciale di Norcia* € 15,00

*Paccheri pasta with monkfish, porcini mushrooms and Norcia bacon*

*Scialatielli allo Scoglio (Aragostella, Scampo, Granchio, Cozze, Gambero e Vongole)* € 22,00

*Scialatielli pasta allo Scoglio (Lobster, Scampo, Crab, Mussels and Clams)*

Cover and Service 3,00 Euro

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



## SECONDI – MAIN COURSES

<i>Fiorentina di Scottona dell' Appennino Emiliano alla brace ( min. 9 hg )</i>	€ 4,50 hg
<i>Grilled Fiorentina di Scottona from the Emilian Apennines ( minimum 9 hectograms )</i>	
<i>Costata di Scottona dell' Appennino Emiliano alla brace ( min. 7 hg )</i>	€ 3,50 hg
<i>Grilled Scottona steak from the Emilian Apennines ( minimum 7 hectograms )</i>	
<i>Tagliata di Black Angus alla brace e patate steakhouse</i>	€ 22,00
<i>Black Angus tagliata with steakhouse potatoes</i>	
<i>Galletto alla Diavola</i>	€ 16,00
<i>Rooster alla Diavola</i>	
<i>Guancia di Manzo CBT* con riduzione al Sangiovese, sedano rapa affumicato e spinaci</i>	€ 18,00
<i>CBT Beef Cheek * reduction sangiovese wine with smoked celeriac and spinach</i>	
<i>Costoline di maiale CBT* e salsa barbeque</i>	€ 16,00
<i>Pork CBT * ribs with barbeque sauce</i>	
<i>Filetto di Scottona dell' Appennino Emiliano con sale affumicato e salsa Senape</i>	€ 21,00
<i>Fillet of Scottona from the Emilian Apennines with smoked salt and mustard sauce</i>	
<i>Branzino in crosta di sale (Tempo di cottura 20 minuti)</i>	€ 18,00
<i>Sea bass in salt crust (Cooking time 20 minutes)</i>	
<i>Calamaro patagonia ripieno di bietola e pecorino CBT* in crema di zucchine</i>	€ 17,00
<i>Patagonian squid stuffed with chard and CBT pecorino * with courgette cream</i>	

*\*Cottura a Bassa Temperatura / Low Tempering cooking*

*Cover and Service 3,00 Euro*

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



## CONTORNI – SIDE DISHES

<i>Verdure di stagione alla griglia</i>	€ 5,50
<i>Seasonal grilled vegetables</i>	
<i>Patate arrosto al profumo di rosmarino</i>	€ 4,50
<i>Baked potatoes with rosemary</i>	
<i>Insalata mista con pomodori e carote</i>	€ 4,50
<i>Mixed salad with tomatoes and carrots</i>	
<i>Verdura di stagione saltata all' olio extra vergine d'oliva</i>	€ 5,00
<i>Seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil</i>	

## LE INSALATONE – SALADS

<i>Insalatona Vegetariana</i>	€ 9,00
<i>Misticanza di campo, Julienne di carciofi Crudi, Sedano e Scaglie di Parmigiano Reggiano</i>	
<i>Mixed salad, raw artichokes julienne, celery and flakes of Parmigiano Reggiano</i>	
<i>Insalatona Rossi Sapori</i>	€ 9,00
<i>Insalata mista, Carote, Pomodorini, Filettini di Sgombro sott'olio, Mozzarella di bufala</i>	
<i>Mixed salad, Carrots, Cherry tomatoes, Mackerel fillets in oil, Buffalo mozzarella</i>	
<i>Insalatona Pollo</i>	€ 9,00
<i>Misticanza di campo, Pomodorini, Straccetti di Pollo, Scaglie di Grana Padano e semi di Girasole</i>	
<i>Mixed salad, Cherry tomatoes, Chicken strips, Grana Padano flakes and Sunflower seeds</i>	

Cover and Service 3,00 Euro

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



## DOLCI- DESSERTS

<i>Degustazione Bolognese (Fiordilatte, Torta di Riso, Zuppa inglese)</i>	€ 7,50
<i>Bolognese Tasting (Fiordilatte, Rice Cake, English Soup)</i>	
<i>Tiramisù classico</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù dessert</i>	
<i>Crème caramel al profumo di amaretto</i>	€ 5,00
<i>Crème caramel with amaretto</i>	
<i>Semisfera al pistacchio e arachidi salati</i>	€ 5,50
<i>Bavarian with Pistachio and salted peanuts</i>	
<i>Sacher torte</i>	€ 5,00
<i>Sacher Torte</i>	
<i>Cheesecake ai frutti di bosco</i>	€ 5,50
<i>Cheesecake with berries</i>	
<i>Gelato di crema artigianale</i>	€ 4,00
<i>Homemade cream ice cream</i>	
<i>Tagliata di frutta della stagione</i>	€ 5,50
<i>Sliced Seasonal fruit</i>	

Cover and Service 3,00 Euro

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

