



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 DALLA CHEF ROSETTA MASTROGIOVANNI.**



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 ROSETTA MASTROGIOVANNI.**

FIND US ON



proposte
stagionali

EAT GOOD

FEEL GOOD

seasonals
proposals



antipasti

PERFETTO PER STUZZICARE L'APPETITO

PERFECT TO WHET YOUR APPETITE

starters

LA TRADIZIONE / TRADITION

- ◆ **Affettati e formaggi con crescentine** € 12,50
Cured meats and cheeses with crescentine
- ◆ **Culatello con fichi caramellati, squacquerone e triangolo di piadina romagnola** € 12,50
Culatello with caramelized figs, squacquerone and triangle of piadina romagnola
- ◆ **Prosciutto crudo di Parma, schegge di grana e gocce di aceto balsamico** € 11,00
Parma ham with parmesan flakes and balsamic vinegar
- ◆ **Stecchi fritti alla bolognese** € 9,00
Bolognese fried sticks

DAL MARE / BY THE SEA

- Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo con misticanza di campo e salmone marinato con insalatina di finocchi e arance *** € 16,00
Red shrimps tartare from Mazara del Vallo and marinated salmon with fennel and orange salad *
- ◆ **Bruschettina d'Altamura con alici del Cantabrico e burrata di bufala** € 12,00
Bruschetta from Altamura with Cantabrico anchovies and burrata of bufala
- Trancetto di baccalà dorato con vellutata di zucca e croccante di Prosciutto crudo di Parma** € 15,00
Golden cod fish slice with pumpkin cream and crispy Parma Ham

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto 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.

* The fish destined to be eaten raw, has been undergone to a preventive decontamination treatment according to regulation CE 853/2004, enclosure III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. In absence of the fresh product, we inform our customers that some products can be frozen or congealed by a blast chiller.



primi piatti

PASTA FATTA A MANO TIRATA AL MATTARELLO

HANDMADE PASTA

first courses

LA TRADIZIONE / TRADITION

- ◆ **Tortelloni di ricotta e prezzemolo al pomodoro e basilico** € 11,00
Tortelloni stuffed with ricotta, cheese and parsley sauteed with tomato and basil
- ◆ **Tagliatelle gialle al ragù bolognese** € 10,00
Tagliatelle with bolognese sauce
- ◆ **Taglioline verdi all'ortica mantecate al prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano** € 10,00
Nettle tagliolini creamed with Parma ham and Parmigiano Reggiano

DAL MARE / BY THE SEA

- Spaghettono chitarra tiepido con verdure croccanti, erba cipollina e gamberi rossi di Mazara del Vallo** € 18,00
Lukewarm spaghetti with crispy vegetables, chives and red shrimp from Mazara del Vallo
- Tagliolini gialli al tonno, zeste di limone e capperi** € 15,00
Yellow tagliolini with tuna, lemon zest and capers
- Paccheri napoletani trafilati al bronzo allo scoglio** € 20,00
Neapolitan paccheri bronze drawn with seafood

IN BRODO DI CAPPONE / IN CAPON BROTH

- ◆ **Tortellini in brodo** € 12,00
Tortellini in broth
- ◆ **Passatelli in brodo** € 9,00
Passatelli in broth
- ◆ **Zuppa imperiale arricchita alla bolognese** € 9,00
Imperial soup



secondi piatti

CON BRACE A CARBONELLA
WITH CHARCOAL EMBERS

second courses

LA TRADIZIONE / TRADITION

- | | | | |
|---|-------------|--|---------|
| ◆ Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano
Sliced beef with rocket and parmesan | € 16,00 | ◆ Cotolettina di vitello alla bolognese
[glassata al crudo di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano e demì glace]
Bolognese veal cutlet [glazed with Parma ham, Parmigiano Reggiano flakes and demì glace] | € 15,00 |
| ◆ Tagliata di manzo sale grosso, rosmarino e olio extravergine d'oliva
Sliced beef, coarse salt, rosemary and extra virgin olive oil | € 16,00 | ◆ Burger di Chianina
[con uova all'occhio di bue e spinaci saltati al burro e Parmigiano Reggiano]
Chianina burger [with fried eggs and spinach sautéed in butter and Parmigiano Reggiano] | € 16,00 |
| Filetto di manzo alla brace
Grilled beef fillet | € 19,00 | ◆ Grigliata mista di carni emiliane
[pollo, manzo, suino, agnello]
Mixed grilled meat from Emilia [chicken, beef, pork, lamb] | € 15,00 |
| Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena
Beef fillet with balsamic vinegar of Modena | € 19,00 | Entrecote di Manzetta Prussiana
[300 gr - all'olio extravergine d'oliva, profumo del rosmarino, e aglio in camicia]
Entrecote of Manzetta Prussiana [300 gr - extra virgin olive oil, rosemary fragrance, and unpeeled garlic clove] | € 22,00 |
| Filetto di manzo al pepe verde e senape
Beef fillet with green pepper and mustard | € 19,00 | | |
| Costata di manzo scottona
"Heifer" rump steak | € 3,50 / kg | | |
| Fiorentina di manzo scottona
"Heifer" Fiorentina beef | € 4,50 / kg | | |
| ◆ Favorita di pollo al limone / alla brace
Chicken with lemon / grilled chicken | € 13,00 | | |

DAL MARE / BY THE SEA

- | | |
|--|---------|
| Grigliata di pesce alla brace
[branzino, seppiolina, gambero rosso, scampo, capasanta]
Seafood grill [sea bass, cuttlefish, red shrimp, scampi, scallop] | € 20,00 |
| ◆ Filetto di Branzino al cartoccio con pomodorini, olive e capperi
Sea bass fillet in foil with tomatoes, olives and capers | € 16,00 |
| Tagliata di tonno al miele e mandorle tostate
Sliced tuna with honey and toasted almonds | € 18,00 |



contorni

IL GIUSTO ACCOMPAGNAMENTO

THE GOOD SIDE DISH

side dishes

Patate arrosto al profumo di rosmarino € 4,00
Baked potatoes with rosemary

**Verdure alla griglia [melanzane,
zucchine, insalata belga, peperone]** € 5,50
Grilled vegetables [aubergines,
zucchini, Belgian salad, pepper]

Insalata mista con pomodori e carote € 4,00
Mixed salad with tomatoes and carrots

**Spinaci al naturale / burro
e parmigiano Reggiano** € 5,50
Natural or butter spinach with
Parmigiano Reggiano



menu rosso

A BOLOGNA MANGIO BENE

I EAT WELL IN BOLOGNA

red menu

DUE PIATTI A SCELTA TRA
ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO
+ CONTORNO DI STAGIONE
+ DESSERT O FRUTTA
+ CALICE DI VINO + ACQUA



TWO DISHES OF YOUR CHOICE
BETWEEN: STARTER, FIRST COURSE
AND SECOND COURSE
+ SEASONAL SIDE DISH
+ DESSERT OR FRUIT
+ WINE GLASS + WATER

€ 35

A scelta tra i piatti segnalati con questo simbolo ◆

A choice between the dishes marked with this symbol ◆



menu verde

LOVE

GREEN

green menu

ANTIPASTI / STARTERS

- ◆ Sformatino di melanzane con salsa al pomodoro ed emulsione al basilico € 9,00
Aubergine flan with tomato sauce and basil emulsion
- ◆ Insalata di carciofi con sedano croccante e scaglie di Grana Padano € 9,00
Artichokes salad with crunchy celery and Grana Padano flakes

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- ◆ Pennette integrali al pesto di pistacchi e verdure croccanti € 12,00
Wholemeal pennette with pistachio pesto and crunchy vegetables
- ◆ Tagliatelle "Senatore Cappelli" di Spirulina* con zucchine marinate, pomodori soleggiati e filettini di mandorle tostate € 12,00
Tagliatelle "Senatore Cappelli" of Spirulina* with marinated zucchini, sunny tomatoes and toasted almonds

* La Spirulina è una microalga molto importante perché ha al suo interno un contenuto altissimo di proteine e annovera tutti e 21 gli amminoacidi, contribuisce a recuperare forza e vitalità.

LE ZUPPE / THE SOUP

- ◆ Zuppa di verdure di stagione con crostini € 10,00
Seasonal vegetables soup with croutons
- ◆ Zuppetta d'orzo perlato con carote e quenelle di caprino al timo € 10,00
Pearl barley soup with carrots and quenelle of goat's milk cheese with thyme

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- ◆ Tagliata di tofu affumicato con radicchio brasato e ristretto al balsamico € 11,00
Sliced smoked tofu with braised red chicory and balsamic vinegar
- ◆ Burger di quinoa, zucchine, tofu in padella con salsa alla curcuma € 11,00
Burger of quinoa, zucchini and tofu with turmeric sauce

* Spirulina is very important microalgae because it has a very high protein content and counts all 21 aminoacids and contributes to recovering strenght and vitality.



insalatone

UN'INSALATA NON È UN PASTO. È UNO STILE.

A SALAD IS NOT A MEAL, IT'S A STYLE.

big salads

ROSSI SAPORI / RED FLAVORS

**Insalata mista, carote, pomodorini,
filetti di sgombro sott'olio, mozzarella di bufala** € 9,00

Mixed salad with carrots, cherry tomatoes,
tuna and mozzarella of bufala

POLLO / CHICKEN € 9,00

**Misticanza di campo, pomodorini,
straccetti di pollo, ricotta**

Mixed salad, cherry tomatoes, strips
of chicken, ricotta cheese

LA GRECA / GREEK € 9,00

**Feta, cetrioli, olive, pomodoro,
cipolla, lattuga, basilico**

Feta cheese, cucumbers, olives,
tomato, onion, lettuce, basil

VEGETARIANA / VEGETARIAN

**Lattuga, uova strapazzate, scaglie di
Grana Padano, asparagi d'Altedo** € 9,00

Lettuce, scrambled eggs, parmesan
flakes, asparagus from Altedo

VEGANA / VEGAN € 9,00

**Radicchio, olive, noci, carciofi freschi,
sedano, germogli di porri**

Red chicory, olives, walnuts, fresh
artichokes, celery, sprouts of leek



dolci

PER CHIUDERE IN BELLEZZA

TO END WITH A FLOURISH

dessert

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| ◆ Crem caramel agli agrumi
Crème caramel with citrus fruits | € 5,00 | ◆ Crème brulè al profumo di limone e menta
Crème brulè with lemon and mint flavor | € 5,00 |
| ◆ Panna cotta al caramello
Panna cotta with caramel | € 5,00 | ◆ Semifreddo al croccante con salsa al cioccolato fondente
Nougat parfait with dark chocolate sauce | € 5,00 |
| ◆ Mascarpone ai frutti di bosco o con scaglie di cioccolato
Mascarpone with berries or with chocolate flakes | € 5,00 | ◆ Gelato alla crema artigianale affogato [al grand marnier, caffè espresso, salsa al cioccolato]
Homemade ice-cream drowned with [Grand Marnier, espresso, chocolate sauce] | € 5,00 |
| Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo e gelato alla crema artigianale *
Dark chocolate cake with warm heart and homemade ice cream * | € 7,00 | ◆ Tagliata di frutta di stagione
Sliced seasonal fruits | € 5,50 |
| * A richiesta anche versione Vegan
* Vegan version on request | | ◆ Cheese cake ai frutti di bosco
Cheese cake with berries | € 5,00 |



VINI DOLCI AL CALICE / DESSERT WINE GLASS € 6,00

Moscato rosa "St Michael-Eppan"

Albana Passita "Tre Monti"

Moscato Passito "Colosi"

Marsala vergine dry "Pellegrino"

Zibibbo "Angilieri"

Marsala vergine "Florio"

COPERTO / COVER CHARGE € 3,00

doggie bag



**RICHIEDI LA DOGGIE BAG PER PORTARE
A CASA O ASSAPORARE ALTROVE
QUELLO CHE NON HAI FINITO**

REQUEST THE DOGGIE BAG TO TAKE HOME OR ENJOY
ELSEWHERE THAT YOU HAVE NOT FINISHED

allergeni

allergens

AVVISO IMPORTANTE / IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



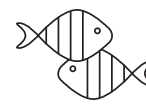
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES