

MENU



Antipasti

Crostini con 5 salse vegane	10 €
Benvenuto bolognese <i>Mortadella oro, formaggi dei colli e friggione</i>	10 €
Misto di "bottega" <i>Selezione di salumi e formaggi regionali</i>	12 €
Tagliere di culatello di Zibello con Parmigiano 24 mesi	15 €

Primi piatti

Maltagliati in crema di fagioli	9 €
Vellutata di zucchine e crostini di pane	9 €
Gramigna panna e salsiccia profumata ai tre pepi	9 €
Tagliatella bolognese (tagliata al coltello, con ragù rosso)	10 €
Lasagna vegetariana	10 €
Lasagne classiche (in sfoglia verde a 5 strati)	12 €
Tortellini della tradizione (in brodo o alla panna)	13 €
Balanzoni (in crema di Parmigiano con granella di pistacchi)	13 €

Secondi piatti

Ventaglio di verdure al forno con Tomino o Scamorza	12 €
Ventaglio di verdure al forno con Mozzarella di bufala (250g)	13 €
Formaggi misti locali con miele e composta di fichi	12 €
Polpettine alla bolognese (col ripieno dei tortellini) al sugo con piselli	14 €
Zucchine ripiene stufate con pomodoro e patate	14 €
Bombetta di zucchine (piatto veg)	12 €
Coniglio al pomodoro con purè di patate	15 €
Carpaccio di manzo con rucola, Parmigiano e vinaigrette	15 €
Tartara di manzo al naturale con uovo crudo e crudité	15 €
Galletto al forno con patate DOP e misticanza	15 €

Contorni

Friggione bolognese	5 €
Friccandò	5 €
Cicoria leggermente piccante	5 €
Patate DOP al forno rosmarino e pancetta	5 €
Insalata mista	5 €

Dolci fatti in casa

Torta Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone	5 €
Crema al mascarpone con scaglie di cioccolato	5 €
Panna cotta ricetta classica bolognese	5 €
Tiramisù	5 €
Sorbetto al limone	4 €

Coperto € 2,00

A richiesta è consultabile il menu con allergeni

Bar

Acqua frizzante/naturale	2,50 €
Birra Moretti 33cl	4,50 €
Aperol/Campari Spritz	6 €
Caffè	2 €
Amari	4 €
Grappe	4/10 €
Whisky, Rum e altri distillati	6/12 €

Vini al calice

BIANCHI

Bianco Bologna Chardonnay-Sauvignon	<i>La Marmocchia</i>	5 €
Pignoletto Superiore Docg	<i>La Marmocchia</i>	5 €
Pignoletto frizzante	<i>La Marmocchia</i>	5 €

ROSSI

Annata Cabernet-Sauvignon	<i>Umberto Cesari</i>	5 €
Gutturnio Superiore Doc	<i>Bulli</i>	5 €
Lambrusco "Grasparossa" Doc	<i>Villa Cialdini</i>	5 €
Sangiovese Sup. Doc CàGrande	<i>Umberto Cesari</i>	6 €

ENGLISH MENU



Starters

5 vegan sauces and baked bread	10 €
Bolognese welcome <i>Mortadella, cheeses from the Bologna hills and friggione</i>	10 €
Mixed "bottega" <i>Selection of regional cold cuts and cheeses</i>	12 €
Culatello di Zibello with 24 months Parmesan cheese	15 €

Pasta dishes (homemade)

Maltagliati pasta in bean cream	9 €
Cream of courgettes and croutons of bread	9 €
Gramigna (with sausage, whipped cream and Parmesan, flavored with pepper)	9 €
Tagliatella al ragù (fresh egg pasta with traditional meat sauce)	10 €
Vegetarian lasagna	10 €
Classic lasagna Bologna	12 €
Tortellini (Bologna fresh meat filled pasta) in broth or cream sauce	13 €
Balanzone (typical pasta filled with ricotta and mortadella)	13 €

Main courses

Selection of baked vegetables with Tomino or Scamorza	12 €
Selection of baked vegetables with buffalo Mozzarella (250 g)	13 €
Mixed local cheeses with honey and fig compote	12 €
Bolognese meatballs in sauce with peas	14 €
Meat stuffed zucchini stewed in tomato with potatoes	14 €
Stewed stuffed round zucchini	12 €
Tomato stewed rabbit with mashed potatoes	15 €
Beef carpaccio with rucola salad, Parmesan cheese and vinaigrette	15 €
Natural beef tartare with egg and crudité	15 €
Roasted chicken with potatoes and salad	15 €

Side dishes

Friggione (traditional tomato sauce with withe onions)	5 €
Friccandò (mixed vegetables stewed in tomato)	5 €
Spicy chicory	5 €
Baked potatoes with rosemary and bacon	5 €
Mixed salad	5 €

Homemade desserts

Tenerina chocolate cake with mascarpone cream	5 €
Mascarpone cream with chocolate flakes	5 €
Panna Cotta (classic bolognese recipe)	5 €
Tiramisù	5 €
Lemon sorbet	4 €

Coperto € 2,00

The allergens menu can be consulted on request

Bar

Sparkling/Still water	2,50 €
Moretti Beer 33cl	4,50 €
Aperol/Campari Spritz	6 €
Coffee	2 €
Digestive	4 €
Grappas	4/10 €
Whisky, Rum and other spirits	6/12 €

Wines by the glass

WHITE WINES

Bianco Bologna Chardonnay-Sauvignon	<i>La Marmocchia</i>	5 €
Pignoletto Superiore Docg	<i>La Marmocchia</i>	5 €
Sparkling Pignoletto	<i>La Marmocchia</i>	5 €

RED WINES

Annata Cabernet-Sauvignon	<i>Umberto Cesari</i>	5 €
Gutturnio Superiore Doc	<i>Bulli</i>	5 €
Sangiovese Sup. Doc CàGrande	<i>Umberto Cesari</i>	6 €
Lambrusco "Grasparossa" Doc	<i>Villa Cialdini</i>	5 €



I vini delle nostre colline - Wines of our hills

A BACCA BIANCA - WHITE WINES

Pignoletto Superiore Docg	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	18 €
Pignoletto Frizzante Docg	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	18 €
Bianco Bologna Chardonnay-Sauvignon	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	18 €

A BACCA ROSSA - RED WINES

"Annata" Cabernet-Sauvignon	<i>Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme</i>	18 €
Gutturnio Superiore Doc	<i>Az. Bulli Bacedasco Alto di Castel'Arquato</i>	19 €
Merlot dei Colli Bolognesi	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	20 €
Barbera Frizzante Doc	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	20 €
"Ca Grande" Sangiovese Doc Superiore	<i>Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme</i>	20 €
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc	<i>Villa Cialdini</i>	20 €
"Naigarten" Nergrettino I.G.T.	<i>Soc. Agric. Gradizzolo di Monteveglio, Valsamoggia</i>	24 €
"Laurento" Sangiovese Doc Superiore Riserva	<i>Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme</i>	28 €
"Garò" Barbera I.G.T.	<i>Soc. Agric. Gradizzolo di Monteveglio, Valsamoggia</i>	32 €
"Liano" Cabernet-Sauvignon	<i>Umberto Cesari, Castel San Pietro Terme</i>	34 €
"Inula" Cabernet-Merlot-Barbera	<i>Az. Agric. Filippo Cattaneo Guiglia</i>	34 €

Mezze bottiglie - Half bottles (375ml)

A BACCA BIANCA - WHITE WINES

Pignoletto Frizzante Doc	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	13 €
Pignoletto Superiore Docg	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	13 €

A BACCA ROSSA - RED WINES

"Ca Grande" Sangiovese Doc Superiore	<i>Umberto Cesari</i>	13 €
"Cavariol" Rosso Bologna colli Bolognesi	<i>Soc. Agric. La Marmocchia di Castello di Serravalle, Valsamoggia</i>	13 €

Altre colline - Other hills

A BACCA BIANCA - WHITE WINES

"Joy" Prosecco Doc Extra Dry - Glera	<i>Forchir</i>	20 €
Pinot Grigio Friuli Isonzo Doc	<i>Tenuta del Morer</i>	20 €
Sauvignon Friuli Isonzo Doc	<i>Tenuta del Morer</i>	20 €
Ribolla Gialla Friuli Isonzo Doc	<i>Tenuta del Morer</i>	24 €
Franciacorta Docg Satèn Blanc de Blancs	<i>Castel Faglia</i>	38 €

A BACCA ROSSA - RED WINES

Brolo CampoFiorin - Valpolicella rosso verona Igt	<i>Masi</i>	34 €
Barolo Docg	<i>Silvio Grasso</i>	52 €
"Costasera Riserva" - Amarone della Valpolicella Classico Docg	<i>Masi</i>	58 €
Brunello di Montalcino Docg	<i>La Magia</i>	58 €