

Anima Bolognese **Vamolino**

ANTIPASTI

- | | | |
|---|--|----|
| • Tagliere misto bolognese con Mortadella Opera, Salame Rosa, Salsiccia Passita, Pecorino dolce dei Colli e salsa al friggione. | | 15 |
| • Selezioni di Formaggi locali con salse e confetture da accompagnamento. |  | 15 |
| • Tortino di parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi con crema di porro e nocciole tostate. |  | 14 |
| • Pomodoro cuore di Bue con crema di squacquerone, capperi e olio al basilico. |  | 11 |

PRIMI PIATTI

- | | | |
|---|--|----|
| • Tagliatelle al ragù Bolognese. | | 12 |
| • Tortellini della tradizione serviti con Brodo di Cappone. | | 13 |
| • Tagliatelle verdi all'ortica con salsa di Friggione. |  | 11 |

COPERTO 2,5

• Lasagna classica Bolognese a sfoglia verde cotta al forno.	12
• Tortelloni ripieni con ricotta di Bufala, serviti con passata di pomodorino giallo, alici, olive nere essiccate e tarallo sbriciolato.	15
• Balanzoni classici Bolognesi ripieni con mortadella e ricotta, crema di parmigiano e granella di pistacchio.	15

SECONDI PIATTI

• Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, servito nel suo fondo all'arancia, patate novelle e fagiolini.	20
• Polpette alla Bolognese fatte con il ripieno del tortellino, sugo di pomodoro e piselli.	14
• Tartare di Bianca Modenese (150g) tagliata al coltello con crudites, nocciole e rosso dell'uovo..	16
• Insalatona mista estiva con misticanza, pomodorini gialli, finocchio, carota, ceci croccanti e olio all'arancia.	12
• Cotoletta alla Bolognese con crema di parmigiano e prosciutto crudo, cotta nel brodo di Cappone	22



- | | |
|--|----|
| • Bresaola di Black Angus con squacquerone, salsa al mango, pesto di rucola e piadina fritta | 15 |
|--|----|

CONTORNI

- | | |
|-----------------------|---|
| • Salsa al Friggione. | 5 |
| • Insalata mista. | 5 |
| • Patate al forno. | 5 |
| • Verdure al forno. | 5 |

DOLCI

- | | |
|---|---|
| • Torta Tenerina al cioccolato servita con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato. | 6 |
| • Panna cotta al caramello, ricetta classica Bolognese. | 6 |
| • Semifreddo al Mascarpone con crema al Caffè, mandorle tritate e tuile al cacao. | 7 |
| • Raviole, biscotti ripieni di mostarda bolognese, affiancati da vino dolce Passito. | 7 |
| • Semifreddo al mirtillo, con coulis ai frutti di bosco, nocciole e cioccolato bianco.. | 7 |

COPERTO 2,5

BAR

• Acqua	2.5
• Bibite.	3.5
• Birra 33cl.	4.5
• Aperol-Campari spritz.	6
• Caffè.	2
• Amaro.	4
• Grappa.	4/10
• Whisky, Rum e altri distillati.	6/12

COPERTO 2,5

Vamolino

ENGLISH MENU

STARTERS

- | | | |
|--|--|----|
| • Charcuterie board with Mortadella, Salame Rosa, Salsiccia Passita, Pecorino cheese “Dei nostri Colli” and Friggione. | | 15 |
| • Selection of local cheeses with accompanying dips and jams. |  | 15 |
| • Parmigiano flan served with leek cream and toasted hazelnuts. |  | 14 |
| • Ox tomato with squacquerone cream, capers and basil oil |  | 11 |

PASTA

- | | | |
|--|--|----|
| • Tagliatelle in Bolognese ragù (fresh egg pasta with traditional meat sauce). | | 12 |
| • “Tortellini” in Cappone broth. | | 13 |
| • Green nettle Tagliatelle in Friggione sauce. |  | 11 |

COPERTO 2,5

• Classic Lasagna typical of traditional Bolognese cuisine.	12
• Tortelloni filled with Bufala ricotta, served with yellow cherry tomato puree, anchovies, dried black olives and crumbled tarallo.	15
• Classic Balanzoni Bolognesi stuffed with mortadella and ricotta cheese, parmesan cream and pistachio chopped.	15

MAIN COURSES

• Duck breast cooked at low temperature, served in its orange-flavoured base, “novelle” potatoes and green beans.	20
• Traditional Bolognese meatballs in tomato sauce with peas.	14
• Beef Tartare “Bianca Modenese” (150g) with crudités, hazelnuts and egg yolk.	16
• Summer mixed salad with misticanza, yellow tomatoes, fennel, carrot, crispy chickpeas and orange oil.	12
• Bolognese cutlet with Parmesan cream and prosciutto, cooked in cappone broth.	22



- | | |
|---|----|
| • Black Angus bresaola with squacquerone cheese, mango sauce, rocket pesto and fried piadina. | 15 |
|---|----|

SIDES DISHES

- | | |
|--|---|
| • Friggione (<i>traditional dish with white onions in tomato sauce</i>). | 5 |
|--|---|

- | | |
|----------------|---|
| • Mixed salad. | 5 |
|----------------|---|

- | | |
|---------------------|---|
| • Roasted potatoes. | 5 |
|---------------------|---|

- | | |
|-----------------------|---|
| • Roasted vegetables. | 5 |
|-----------------------|---|

DESSERT

- | | |
|--|---|
| • “Tenerina” chocolate cake with Mascarpone cream. | 6 |
|--|---|

- | | |
|---|---|
| • Caramel “Panna Cotta” made with traditional Bolognese recipe. | 6 |
|---|---|

- | | |
|---|---|
| • Mascarpone semifreddo with coffee cream, chopped almonds and cocoa tuile. | 7 |
|---|---|

- | | |
|---|---|
| • “Raviole” biscuits with Bolognese Mustard filling served with traditional Passito sweet wine. | 7 |
|---|---|

- | | |
|---|---|
| • Blueberry semifreddo with berry coulis, hazelnut and white chocolate. | 7 |
|---|---|

BAR

• Water.	2.5
• Drinks.	3.5
• Beer 33cl.	4.5
• Aperol-Campari spritz.	6
• Coffee.	2
• Digestive.	4
• Grappa.	4/10
• Whisky, Rum and other distillates.	6/12