



MENU

ANTIPASTI / APPETIZERS

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, BURRATINA 14€
PARMA HAM, CHEES

FLAN DI PATATE CON UOVA MOZZARELLA PROSCIUTTO E GRANA 10€
POTATO GATO' WITH MOZZARELLA, EGGS, HAM AND CHEESE

UOVO ALLA BISMARCK 9€
FRIED EGG WITH ASPARAGUS

POLPETTINE DI MELANZANE CON ACETO BALSAMICO E GRANA 12€
AUBERGINE MEATBALLS, WITH BALSAMIC VINEGAR AND PARMESAN

SFORMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 10€
EGGPLANT PARMESAN

MOZZARELLA IN CARROZZA CON MISTICANZA 10€

CHICCHE DI POLENTA CON SQUACQUERONE 10€





I TAGLIERI/THE CUTTING BOARDS

PICCOLO TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 13€
SMALL SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES

PICCOLO TAGLIERE DI FORMAGGI CON MOSTARDA 13€
SMALL SELECTION OF CHEESES WITH MUSTARD



PICCOLO TAGLIERE SALUMI 13€
SMALL SELECTION OF CURED MEATS

CRESCENTINE CESTINO 5 PORZIONI 5€
HANDMADE BREAD



PIATTO DI MORTADELLA 13€

PIATTO DI CRUDO E MORTADELLA

TAGLIERE VEGETARIANO (TORTA DI SPINACI E FONTINA -ZUCCHINE ALLA JULIENNE
-VERDURE GRIGLIATE SELEZIONE DI SALUMI



PRIMI PIATTI/ FIRST COURSES

TORTELLINI IN BRODO O FONDUTA DI PARMIGIANO 13€
TRADITIONAL MEAT STUFFED PASTA IN BROTH OR IN PARMESAN CHEESE CREAM

TAGLIATELLA AL RAGU' DELLA TRADIZIONE 12€
HOMEMADE PASTA TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL MEAT SAUCE

TAGLIATELLA AI FUNGHI PORCINI 14€
TAGLIATELLA PORCINI MUSHROOM



TAGLIOLINO ALL'ORTICA 12€
PASTA WITH SAUCE TOMATO AND BASIL



LASAGNA VERDE BOLOGNESE 14€
GREEN LASAGNA WITH CHEESE SAUCE

CAPPELLACCI DI ZUCCA CON CREMA DI PARMIGIANO E PISTACCHIO 14€
PUMPKIN TORTELLI WITH PARMESAN CREAM



BALLANZONE ALLA ROMAGNOLA CON PROSCIUTTO CROCCANTE

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI BURRO ED ORO /BURRO E SALVIA

CARAMELLE EMMENTHAL E PERE CON NOCI CANDY-SHAPED PASTA WITH SPECK AND
ROCKET

GRAMIGNA PAGLIA E FIENO AL RAGU DI SALSICCIA 14€
STROZZAPRETI SAUSAGE



MENU DEGLI ASSAGGI PICCOLE PORZIONI /SMALL PORTIONS

TRIS DI ASSAGGI PRIMI PIATTI (MIN 2 PERSONE)

TORTELLINI, TAGLIATELLA, LASAGNA 19€ A PERSONA

TRIO OF FIRST COURSES BOLOGNA (MIN. 2 PEOPLE)

TORTELLINO, TAGLIATELLA, LASAGNE 19€ FOR PEOPLE

TRIS DI ASSAGGI DI PRIMI GUSTOSI (MIN 2 PERSONE) 22€ A PERSONA

TORTELLINI STROPICCIATI -BALLANZONE -TAGLIATELLA AI FUNGHI PORCINI

MENU ASSAGGI AL VASSOIO

SCEGLI DUE PASTE PORZIONI DA 150GR A PRIMO PIATTO 24€ SERVITO IN VASSOIO



SECONDI PIATTI /SECOND COURSES

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 17€
CUTLET WITH HAM AND PARMESAN

COTOLETTA MILANESE 17€
CUTLET WITH LEMON

COTOLETTA DI POLLO

LA GRIGLIA /

TAGLIATA DI MANZO AL SALE NERO 18€
BEEF WITH BLACK SALT

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI 23€
SLICED CHEEK WITH PORCINI MUSHROOMS

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

TAGLIATA ALL'ACETO BALSAMICO

CARNE SALADA CON CREMA DI PARMIGIANO E SEMI TOSTATI 10€
SALTED MEAT WITH PARMESAN CREAM AND ROASTED SEEDS

PIATTI DI INSALATE/SALADS

CAPRESE 12€
TOMATO WITH MOZZARELLA CHEESE



INSALATA DI VERDURE DI STAGIONE 10€

INSALATA DELL'ORTO CON FORMAGGIO BIO 12€
MIXED SALAD WITH CHEESE BIO





GLI ASSAGGI DI FRITTI I / THE TASTINGS FRIES

CONO DI CAPPELLETTI FRITTI 9€
CONE OF FRIED CAPPELLETTI



CONO DI VERDURE FRITTE 9€
CONO VEGETABLE CHIPS FRIED



CONO CHICCHE DI POLENTINE FRITTE
CONO MOZZARELLINE FRITTE 9€
CONE FRIED MOZZARELLA



CREMA FRITTA 9€
FRIED CREAM



CROCCHETTE DI PATATE 9€
POTATO CROQUETT



TRIS DI CONI A SCELTA 15€

MENU' BIMBO/CHILDREN'S MENU

PRIMO A SCELTA TRA TAGLIOLINO AL POMODORO O PASTA IN BIANCO 7€
CHOICE OF FIRST COURSE BETWEEN TAGLIOLINI WITH TOMATO SAUCE OR PLAIN PASTA

SECONDO PIATTO A SCELTA TRA NUGGETS DI POLLO CON PATATINE FRITTE O
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE 9€
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE BETWEEN CHICKEN NUGGETS WITH FRIED OR BEEF
BURGER WITH FRIES

CONTORNI/ SIDE DISHES

PATATE AL FORNO 5€
BAKED POTATOES



VERDURE ALLA GRIGLIA 5€
GRILLED VEGETABLES



PATATE FRITTE 5€
FRENCH FRIES



IN BASE ALLE FRESCHEZZE DELLE STAGIONI SI POSSONO AVERE SVARIATI CONTORNI
DA CHIEDERE AL CAMERIERE

BASED ON THE FRESHNESS OF THE SEASONS YOU CAN HAVE VARIOUS SIDE DISHED
TO ASK THE WAITER



DOLCI/DESSERT

TENERINA CON MASCARPONE 7€
CHOCOLATE CAKE WITH MASCARPONE CREAM

GELATO ALLA CREMA
ICE CREAM

TIRAMISU' 7€
NO BAKE COFFE AND MASCARPONE CREAM DESSERT

FRUTTA 7€ (secondo stagione e fino ad esaurimento)
UNSEASONED MIXED FRUIT

TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO 8€
WARM CHOCOLATE HEART CAKE

SALAME AL CIOCCOLATO 7€
CHOCOLATE SALAMI

CRUMBLE DI BISCOTTO CON CREMA AL LIMONE E CANDITI

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

TAGLIERE DI PICCOLI ASSAGGI DI DOLCI 15€



LE BIBITE:

FANTA 3.00€
ACQUA TONICA 3.00€
COCA COLA 3.00€
COCA ZERO 3.00€
PEPSI 3.00€
7UP 3.00€
THE PESCA 4.00€
THE LIMONE 4.00€

ACQUA LAURETANA 4€
CAFFE 2.50€
THE 3€
CAPPUCCINO 4.00€

VINI AL CALICE:

CALICE BIANCHI BOLOGNESI 6.00€
CALICI ROSSI BOLOGNESI 6.00€

CALICI BIANCHI FUORI REGIONE 8.00€
CALICE ROSSI FUORI REGIONE 8.00€

CALICE BOLLICINE REGIONE 8.00€
LAMBRUSCHI /PIGNOLETTI/

CHAMPAGNE CALICE 14.00€
FRANCIACORTA BRUT

PROSECCO CALICE 8.00



LE CARAFFE DI VINO: BULK WINE

VINO DELLA CASA 1/4 5€
VINO DELLA CASA 1/2 7€

LA BIRRA:

BIRRA ALLA SPINA STELLA ARTOIS:

PICCOLA 3.00€
MEDIA 4.00€
GRANDE 5.00€

BIRRA IN BOTTIGLIA DOLOMITI 18.00€ 75ML
BIRRA MENABREA IN BOTTIGLIA BOLOGNA SERIE LIMITATA 4.50€



COPERTO 3€ COMPRENDE TOVAGLIETTE TOVAGLIOLI POSATE BICCHIERI

I COCKTAIL :

SPRITZ 8.00€

aperol-campari-prosecco,

AMERICANO 8.00€

campari,vermouth rosso, soda

NEGRONI 10.00€

campari,vermouth rosso, gin

HUGO 8.00€

prosecco, fiori di sambuco, soda

ANALCOLICI 7.00€

GLI AMARI:

AMARO MONTENEGRO 6.00€

AMARO DEL CAPO 6.00€

AMARO CAMATTI 6.00€

SETTEMMEZZO 6.00€

COGNAC MARTELL 10.00€



I RUM:

FLOR DE CANA 12 MESI RUM 12.00€
EL DORADO RUM 15 ANNI 14.00€
DON PAPA BARIQUE 14.00€

VODKA TERN 10.00€
VODKA BELVEDERE 10.00€
VODKA MOSKOVSKAYA 10.00

LA GRAPPA:

GRAPPA BARRICATA 6.00€
GRAPPA MORBIDA 6.00€
GRAPPA CHARDONNAY 6.00€
SANBUCA 6.00€

I GIN:

LA MUERTE 15.00€
PORTOFINO 10.00€
HENDRICK'S 10.00€
AKORI 10.00€
MYFAIR 15.00€
WHITLEY NEILL 15.00€



ALL YOU CAN EAT
MANGIA TUTTO QUELLO CHE PUOI ALLA BOLOGNESE

ALL YOU CAN EAT
MENU' 25€ ESCLUSO BERE E DOLCI

2 PICCOLI ASSAGGI DI ANTIPASTI
3 PICCOLI ASSAGGI FI PRIMI PIATTI

PUOI SCEGLIERE DI RIPETERE UN PIATTO

ALL YOU CAN EAT REGALE
MENU' 39€ ESCLUSO IL BERE

2 PICCOLI ASSAGGI DI ANTIPASTI
3 PICCOLI ASSAGGI DI PRIMI PIATTI
1 PICCOLO ASSAGGIO DI SECONDO PIATTO

1 DOLCE A SCELTA

MENU' SCELTO DALLO CHEF
SE AVETE INTOLLERANZE O ALLERGIE COMUNICATELO AL CAMERIERE ALL'INIZIO
DELL'ORDINE

DIAMO IL VIA ALLA GRANDE BOLOGNA
DGR LA DOTTA LA GRASSA LA ROSSA