



## Prima di iniziare . . . . .Aperitivi e Cocktail !!

### **Antipasti e Piatti Unici**

**CROSTINO VINI D'ITALIA - € 6**

Pancetta, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico

**CROSTINO BOLOGNA - € 6**

Il nostro ragù bolognese e Parmigiano Reggiano

**TARTARE DI FASSONA CON SENAPE CAPPERI E ACETO BALSAMICO - € 12**

**ASPARAGI, UOVA A BASSA TEMPERATURA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO  
E TARTUFO NERO - € 12**

**SFORMATINO DI PATATE E "MORTADELLA OPERA" DEL SALUMIFICIO  
FRANCESCHINI SU CREMA DI PISTACCHIO - € 11**

**MOUSSE DI "MORTADELLA OPERA" DEL  
SALUMIFICIO FRANCESCHINI - € 10**

**SELEZIONE DI AFFETTATI DEL TERRITORIO - € 14**

Mortadella Opera, salame rosa, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e salame nostrano  
(Affettati salumificio Franceschini di Savigno)

**LE TIGELLE DELL'OSTERIA**

**Complete** : con Salumi , Squacquerone, Pesto Modenese di nostra produzione - € 20

**Semplici** : solo cestino di tigelle - € 5

**LE CRESCENTINE**

**Complete** : con Salumi , Squacquerone, sottaceti di nostra produzione - € 20

**Semplici** : solo cestino di crescentine € 5

Supplemento di sottaceti, squacquerone, pesto modenese - € 2 cad/uno

La Mortadella Opera che utilizziamo nei nostri piatti è stata premiata dal Gambero Rosso  
come miglior mortadella d'Italia nel 2023.

## Primi Piatti

(Le paste sono di nostra produzione abbattute all'origine)

**TAGLIATELLE AL RAGU' BOLOGNESE - € 13**

**TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE - € 16**

**TORTELLO AL CARBONE VEGETALE RIPIENO DI MELANZANE, SALSA DI POMODORO  
E RICOTTA SALATA - € 14**

**TORTELLONE DI RICOTTA DI BIANCA MODENESE - € 13**

Burro e Oro o Burro e Salvia

**SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON POMODORO E BURRATA PUGLIESE - € 14**

**LASAGNE VERDI BOLOGNESI - € 14**

**TAGLIATELLA VERDE ALL'ORTICA ALLA ROMAGNOLA - € 13**

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi del Salumificio Franceschini e limone

## Secondi Piatti

**COTOLETTA ALLA PETRONIANA - € 16**

Glassata col brodo come da tradizione bolognese

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, INSALATA DI DATTERINI  
E PATATE AL FORNO - € 22**

**TARTARE VINI D'ITALIA - € 17**

Fassona Piemontese, crostini, rucola, burrata pugliese, pomodorini secchi di nostra produzione  
e salsa verde

**ROLLE' DI CONIGLIO CON ASPARAGI E CAROTINE - € 17**

Cotto a bassa temperatura

**FARAONA AL FORNO CON PATATE E CICORIA - € 16**

**BACCALA' IN UMIDO CON OLIVE TAGGIASCHE - € 14**

**PALLOTTE CACIO E OVA - € 11**

Servite in umido di pomodoro e pane caldo in accompagnamento

## **Contorni**

**PATATE AL FORNO - € 5**

**FRIGGIONE BOLOGNESE - € 5**

**\*CICORIETTE AGLIO OLIO E PEPERONCINO - € 5**

**VERDURE GRIGLIATE - € 5**

## **Per finire i dessert**

**(Di nostra produzione)**

**TENERINA AL CIOCCOLATO CON MASCARPONE - € 6**

**MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE - € 6**

**TORTINO DI MELE CON CREMA INGLESE - € 6**

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E TERRA DI MANDORLE - € 7**

**LATTE IN PIEDI CON FRUTTI DI BOSCO - € 6**

**CANTUCCI E VIN SANTO - € 7**

**PANE CRESCENTA DI NOSTRA PRODUZIONE E COPERTO € 2**

Alcuni alimenti presenti in questo menù possono contenere **ALLERGENI** :  
per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che  
verrà fornita dal personale di servizio su richiesta.

Alcuni alimenti di nostra produzione sono abbattuti e congelati a norma di legge secondo le direttive  
**HACCP.**

\* Alimenti congelati all'origine.

