

Le nostre **DEGUSTAZIONI**

Ours **TASTINGS**

TRADIZIONE

MINIMO 2
PERSONE

ATIPICO

Degustazione di mortadella "Opera" e prosciutto di Parma Dop con tigelle e crescentine

Mortadella "Opera" and Parma ham
tasting with baked and fried breads

Tortellini in brodo

Tortellini filled with meat and
parmesan in a chicken broth

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with ragù

Costata di vitello alla petroniana con patate al forno

Fried veal rib with ham and
parmesan on top with roasted
potatoes

Tenerina al cioccolato con mascarpone

Chocolate cake with mascarpone
cheese cream

42 €

A PERSONA

Uovo cbt su crema di parmigiano, fave, menta e mandorle tostate

Egg cooked at low temperature on a
parmesan cream with fava beans,
mint and toasted almond

Maccheroncini al ragù di cortile

Maccheroncini with rabbit and
chicken ragù

Passatelli con crema di porri e spinaci, olive taggiasche e nocciole tostate

Passatelli with spinach and leek
sauce, with taggiasca olives and
toasted hazelnuts

"Soccia che manzo!!" con salsa alla senape, asparagi e patate dolci

Beef steak cooked at low
temperature with with mustard
sauce, asparagus and sweet potatoes

Spuma di ricotta con terra al cacao, pere sciropate e sale allo zenzero [1-7-8]

Ricotta foam with pears in syrup,
cocoa sand and ginger salt

44 €

A PERSONA

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.

ANTIPASTI STARTERS

Tigelle e crescentine con salumi e formaggi locali (consigliato per due) [1-7] Basket of baked and fried breads with cold cuts and cheeses (recommended for two)	20 €
Tortellini fritti con ketchup alla bolognese e maionese al pepe [1-3-7] Fried tortellini with bolognese style ketchup and flavoured pepper mayonnaise	13 €
Degustazione di mortadella "Opera" salumificio Franceschini Mortadella "Opera" tasting from Franceschini factory	10 €
Degustazione di prosciutto crudo di Parma Dop 16 mesi salumificio Franceschini Parma ham tasting from Franceschini factory	12 €
Cestino di crescentine e tigelle [1-7] Basket of baked and fried breads	6 €
Battuta di manzo al coltello con ravanelli, valeriana, maionese al miele e arancia con tuorlo marinato [3]	14 €
Beef tartare with radish, valerian salad, honey and orange mayonnaise and marinated yolk	
Uovo cbt su crema di parmigiano, fave, menta e mandorle tostate [3-7-8] Egg cooked at low temperature on a parmesan cream with fava beans, mint and toasted almond	14 €

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

LA PASTA DELLA NOSTRA BOTTEGA

Tagliatelle al ragù [1-3-9] Tagliatelle with ragù	12 €
Gramigna alla salsiccia [1-3] Short pasta with a sausage and leek sauce	12 €
Tortelloni burro e salvia [1-3-7] Tortelloni filled with ricotta and parsley in a butter and sage sauce	13 €
Tortellini in brodo [1-3-7-9] Tortellini filled with meat and parmesan in a chicken broth	14 €
Spaghettoni con crema di asparagi e curry con punte croccanti e pomodori secchi [1] Spaghettoni with asparagus and curry sauce, asparagus tops and dry tomatos	14 €
Maccheroncini al ragù di cortile [1-3-9] Maccheroncini with rabbit and chicken ragù	14 €
Passatelli con crema di porri e spinaci, olive taggiasche e nocciole tostate [1-3-7-8] Passatelli with spinach and leek sauce, with taggiasca olives and toasted hazelnuts	14 €
Fagottini di bollito, burro, pomodoro e salsa verde [1-3-4-7-9] Filled pasta with meat, butter, tomato and green sauce	14 €

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.
 In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Costata di vitello alla petroniana con patate al forno [1-3-7-9]	22 €
Fried veal rib with ham and parmesan on top with roasted potatoes	
“Soccia che manzo!!” con salsa alla senape, asparagi e patate dolci [7-9-10]	20 €
Beef steak cooked at low temperature with mustard sauce, asparagus and sweet potatoes	
Rollè di coscia d’agnello con il suo fondo, carciofi alla menta e finocchi arrosto [9]	20 €
Lamb cooked at low temperature and his sauce, artichoke with mint and roasted fennel	
Polenta nell’orto [9] 	16 €
Fried polenta with vegetables and sauces	
Polpette su crema di cannellini, cipolla agrodolce e pesto di basilico [1-3-7]	16 €
Meatballs with beans sauce, bitter-sweet onion and basil sauce	
Burger di rapa rossa e lenticchie con bietola saltata [1-6-9-10] 	16 €
Beetrot and lentils burger with tossed chard	

CONTORNI SIDES

Verdure di stagione	6 €
Seasonal vegetable	
Friggione 	6 €
Onion and tomatoes stew	
Patate al forno	6 €
Roasted potatoes	
Insalata mista	6 €
Mixed salad	

Acqua microfiltrata, cestino di pane fatto in casa e coperto	3,00 €
Microfiltered water, homemade bread basket and cover charge	

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Elenco di sostanze o prodotti utilizzati che provocano allergie

List of allergenic ingredients used in this place causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

1. Cereals containing gluten wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

2. Crustaceans and products thereof

3. Uova e prodotti a base di uova

3. Eggs and products thereof

4. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Fish and products thereof

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and products thereof

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soybeans and products thereof

7. Latte

7. Milk

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio

8. Nuts namely: almondshazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

9. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Celery and products thereof

10. Senape e prodotti a base di senape

10. Mustard and products thereof

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11. Sesame seeds and products thereof

12. Anidride solforosa e solfiti

12. Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupini e prodotti a base di lupini

13. Lupin and products thereof

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. Molluscs and products thereof

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala.

In case of food intolerances and allergy, notify the waiter.

DOLCI DESSERTS

Tenerina al cioccolato con mascarpone [3-7-8] Chocolate cake with mascarpone cheese cream	6 €
Panna cotta [3-7] Cream and sugar pudding	6 €
Zuppa inglese [1-3-7-8] English Trifle	5 €
Raviole con mostarda [1-3-7-10] Halfmoon cookies with jam	2 €
Crostata con marmellata e crema inglese [1-3-7] Tarte whit jam and English cream	5 €
Torta di riso [1-3-7-8] Traditional rice cake	5 €
Spuma di ricotta con pere sciropate, terra al cacao e sale allo zenzero [1-3-7-8] Ricotta foam with pears in syrup, cocoa sand and ginger salt	8 €
Formaggi e marmellate [7] Cheeses and jams	8 €

VINI DA DESSERT E DISTILLATI **DESSERT WINES AND SPIRITS**

Passito di Albana Bissoni, Bertinoro (BO)	7 €
Passito di Sangiovese Bissoni, Bertinoro (BO)	7 €
Pignoletto "Il Passito" DOC Bonfiglio, Valsamoggia (BO)	8 €