

Antipasti

Flan al Parmigiano Reggiano, la sua salsa e spinacino marinato	€ 12
Caprese con mozzarella di bufala ai 4 pomodori e basilico	€ 14
Carpaccio di salmone marinato, guacamole e insalata di zucchine	€ 14
Gamberi scottati con crema di ceci e caponata di verdura	€ 16
Roast beef, maionese di acciughe e giardiniera di verdure	€ 12
Culaccia, scaglie di Parmigiano Reggiano e tigelle	€ 16

Primi

Gnocchetto di patata, ricotta salata, pomodoro e basilico	€ 12
Tagliatella al ragù	€ 14
Tortellone di ricotta e erbe burro e salvia	€ 14
Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano	€ 16
Spaghettoni al torchio con pesto mediterraneo e astice	€ 16
Triangoli di patate, broccoli, acciughe e olive taggiasche	€ 16



Secondi

Vitello arrostito	€ 26
Tartare di manzo con senape	€ 20
Scamone di agnello	€ 23
Suprema di pollo cotto a bassa temperatura e arrostito	€ 23
Falafel di lenticchie rosse al sesamo	€ 18
Pescato del giorno	€ 21

I secondi piatti vengono serviti tutti con patate al forno e piccola insalata

Contorni

Patate al forno	€ 8
Verdure di stagione	€ 8
Insalata mista	€ 8



www.royalhotelcarltonbologna.com



spoonrestaurant@monrifhotels.com



+39 051 249361



Bologna, Via Montebello, 8

Menù bambini

Prosciutto e mozzarella	€ 12
Pasta al ragù	€ 12
Cotoletta alla milanese	€ 14

Dolci

Tenerina e mascarpone	€ 8
Panna cotta salsa al caramello e frutti rossi	€ 8
Tartelletta con cremoso al pistacchio e frutta di stagione	€ 8
Tiramisù classico al bicchiere	€ 8
Frutta fresca di stagione	€ 8
Selezione di gelati e sorbetti	€ 6

L'ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Una lista completa degli allergeni è disponibile su richiesta



www.royalhotelcarltonbologna.com



spoonrestaurant@monrifhotels.com



+39 051 249361



Bologna, Via Montebello, 8