

Antipasti

Salmone affumicato, scarola riccia, ciliegie e yogurt 4-6-7-12	20
Panzanella con triglia* scottata e sorbetto di cipolla di Tropea 1-4-5-6-11-12-14	18
Culatello di Zibello, scaglie di Parmigiano Reggiano e tigelle 1-7-8-9-10-11-12-13	18
Carciofo arrosto, crema di piselli, polenta, salsa tahina 1-5-6-8-10-11-12-13	 16
Flan al Parmigiano Reggiano, asparagi, balsamico e rapa rossa 3-6-7-12	16

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*

Primi

Ravioli ripieni di burrata* con fave, mentuccia e crudo di scampi*		22
1-2-3-4-6-7-8-9-11-12-14	(opzione vegetariana senza scampi)	
Tortellini* in crema di Parmigiano Reggiano		20
1-3-7-9-12		
Tagliatelle* al ragù		18
1-3-7-9-12		
Lasagna* sfoglia verde della tradizione bolognese		18
1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13		
Spaghetti in salsa marinara con olive, capperi, acciughe e prezzemolo		16
1-4-6-9-12-14	(opzione vegetariana senza acciughe)	14
Zuppa di verdure e legumi		14
1-5-9-11-13		

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*

Secondi

Polpo* scottato con crema di carote e fagiolini allo zenzero 2-4-6-9-12-14	26
Ombrina* alla plancia con padellata di verdure al timo 2-4-6-9-14	25
Carrè di agnello* con fonduta di provola affumicata e friarielli ripassati 6-7-9	26
Cotoletta* di vitello alla bolognese con friggione e piccola insalata 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13	24 
Tagliata di pollo con patate, spinacino e cipolle borettane agrodolci 6-9-12	22

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*

Dolci

Torta Tenerina al cioccolato con mousse di mascarpone alla vaniglia 1-3-5-7-8		8
Panna cotta al rosmarino, salsa di pesche e scaglie di cioccolato bianco 3-7-8-12		8
Crema fritta* bolognese con salsa di mele alla cannella e lamponi 1-3-5-6-7-8-11		8
Crema brulè al latte di cocco e lime 3-6-8		8
Tiramisù* classico al bicchiere 1-3-5-7-8-11-12		8
Frutta fresca di stagione		8
Sorbetto al limone con fragole e croccante di mandorle caramellate 6-8-13		8
Gelato alla crema con amarene Fabbri 1-3-6-7-8-12		8
Selezione di formaggi con miele, marmellata, frutti rossi e frutta secca 7-8-12		14

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*

Contorni

Patate al forno 1	8
Patate fritte* 1-5-6	8
Verdure di stagione	8
Insalata mista	8

Menu bambini

Prosciutto e mozzarella 6-7-8-9-10-11-12-13	12
Pasta al ragù 1-7-8-9-12-13	12
Cotoletta* di vitello alla milanese 1-3-5-6-8-11-13	16

Bologna signature

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*

Elenco dei 14 allergeni alimentari

- 1- Cereali contenenti glutine, ovvero: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 8- Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Coperto e servizio 3 euro

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