

CLASSIC AL PORTICO

TIGELLA BOLOGNA 9€

3 tipologie farcite

(mortadella, pesto bolognese e parmigiano, stracchino e rucola)

3 types of filled tigella

(mortadella, pesto bolognese and parmesan, stracchino cheese and rocket salad)

(1,3,5,6,7,10)

TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE 16€

con ragù alla bolognese

Tagliatelle pasta with bolognese ragù

(1,3,7,9,12)

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 14€

Cannelloni stuffed with spinach and ricotta

(1,3,7,12)

GUANCIA DI MANZO BOLOGNESE CON PURE DI PATATE 18€

Bolognese beef cheek with mashed potatoes

(4,5,7)

LA COPPA GELATO ALL'AMARENA 8€

con gelato alla crema e amarene Fabbri

Ice cream with sour cherries Fabbri

(5,7)

TENERINA BOLOGNESE CON CREMA AL MASCARPONE 8€

typical Bolognese chocolate cake with mascarpone cream

(1,3,6,7,8)

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee quality and food safety, the products served are either deep-frozen or frozen at origin by the producer or are subjected to blast chilling at negative temperature, as described in the HACCP Plan according to CE Reg. 852/04. The restaurant staff is available to provide any information concerning the nature and origin of the food served.

SUMMER AL PORTICO

BRUSCHETTA 8€

dadolata di pomodoro e foglia di basilico
Bruschetta with diced tomato and basil leaf
(1,12)

RISO VENERE SALMONE E POMODORINI 14€

Black rice with salmon and cherry tomatoes
(2,3,5,8,9)

VITELLO TONNATO E MISTICANZA 16€

Veal with tuna sauce and salad
(1,3,7,8,9,12)

MILLEFOGLIE DI PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 12€

con piadina tradizionale
Parma ham and melon millefoglie served with traditional piadina
(1,8,12)

CAESAR SALAD 14€

misticanza, parmigiano, pollo, salsa caesar
mixed salad, parmesan, chicken, caesar sauce
(1,3,7,8,9,12)

CAPRESE AI 4 POMODORI 12€

con bufala
Caprese with 4 tomatoes, bufala mozzarella
(7,12)

PIZZA MARGHERITA 12€

(1,7,12)

PIZZA BOLOGNA 15€

mortadella e pistacchio
mortadella and pistachio
(1,7,8,12)

BEVERAGE

CAFFETTERIA – HOT DRINKS

Espresso	2€
Doppio espresso (<i>double espresso</i>)	4€
Decaffeinato (<i>decaffeinated coffee</i>)	2€
Caffè shakerato (<i>shaken iced coffee</i>)	5€
Cappuccino	3€
Caffè americano (<i>americano coffee</i>)	3€
Orzo (<i>barley</i>)	3€
Caffè ginseng	3€
Latte (<i>milk</i>)/latte macchiato	3€
Cioccolata calda (<i>hot chocolate</i>)	4€
Tè/tisana (<i>tea/herbal tea</i>)	5€

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua 0.5l (<i>water</i>)	2€
Acqua 1l (<i>water</i>)	4€
Succhi di frutta (<i>fruit juices</i>)	5€
Spremuta Arancia/Pompelmo (<i>fresh juice</i>)	6€
Coca cola/ Coca cola Zero	5€
Tonica / Lemon (<i>tonic water, lemonade</i>)	5€

APERITIVI – APERITIFS

Campari	6€
Aperol	6€
Martini Vermouth	6€
Crodino	6€
SanBitter bianco/rosso (<i>red/white</i>)	6€

BIRRE – BEER

Menabrea	6€
Nastro Azzurro	6€
Birra analcolica/free alcohol beer	6€

COCKTAILS

SIGNATURE DRINK 15€

Via Indipendenza 60

Semplicemente il cocktail dedicato all'hotel
Simply the hotel's signature cocktail
(Marendry, Campari, Gin Fabbri, black cherry syrup, red vermouth)

Corinne

Il nostro cocktail dedicato alle donne
Our signature cocktail for ladies
(cointreau, elder flower syrup, limoncello, prosecco, soda, fresh lemon)

Silver GinFizz

Versione estiva del ginfizz rivisitata da noi
Our summer edition of gin fizz
(fresh lime, gin, sugar syrup, egg white, soda)

Pink International Summer

analcolico estivo dell'internazionale
Non-alcoholic summer drink
(orzata syrup, fresh grapefruit, fresh lime, red non-alcoholic bitter)

Martini Bologna Cocktail

La nostra versione di un grande classico
Our version of a great classic
(lemon flavor, gin Fabbri, dry vermouth, sour Fabbri cherries)

Bologna-Milano-Torino (BOMITO)

Rivisitazione di un grande classico da aperitivo alla nostra
maniera
A great aperitif classic in our own way
(Marendry, Campari, red vermouth)

CLASSICI INDIMENTICABILI 10€
TIMELESS CLASSICS

Spritz
Gin Tonic
Americano
Negroni
Boulevardier
Martini Cocktail
Espresso Martini
Margarita
Daiquiri
Manhattan
Mojito
Hugo
Moscow Mule
Old Fashioned

PREMIUM COCKTAIL +5€
con distillati pregiati
with fine distillates

Informiamo la nostra gentile clientela che il nostro barman è a disposizione per accompagnarli nella scelta del drink
Kindly customers we'd like to inform you that our bartender is at your disposal for cocktails drink suggestion

VINI - WINES

Bianchi (*Whites*):

	calice (<i>glass</i>)	bottiglia (<i>bottle</i>)
Pinot Grigio Elena Walsh	6€	26€
Gewurztraminer Elena Walsh	6€	26€
Verdicchio di Matelica Tenuta Piano di Rustano	6€	26€
Malvasia Tenuta Piano di Rustano	6€	26€
Pignoletto La Rizzola	6€	26€

Rossi (*Reds*):

Lagrein Elena Walsh	6€	26€
Sangiovese Doc Tenuta Nasano	6€	26€
Sangiovese DOCG Tenuta Nasano	6€	26€
Sancaberlot Tenuta Nasano	6€	26€
<i>(sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)</i>		
Ripasso Valpolicella	10€	50€
Amarone Valpolicella	/	80€

Bollicine (*Sparkling*):

Prosecco DOCG Salieri	6€	30€
Pinot nero rosè La Casaia BIO (Organic Wine)	6€	30€
Franciacorta Contadi Castaldi	10€	60€
Franciacorta Bellavista Brut	15€	70€
Champagne Veuve Clicquot	15€	90€
Champagne Ruinart Brut	25€	120€

GIN

Nikka	10€
Hendrick's	10€
Gin Mare	10€
Fabbri Gin	10€
Portofino Gin	10€

VODKA

Moskovskay	8€
Grey Goose	10€
Belvedere	10€

WHISKY

Jack Daniel's	8€
Bourbon Four Roses	10€
Glemorangie	10€
Jameson	10€
Talisker	10€
Laphroig	10€
Oban	12€
Maccallan 12y	12€
Lagavullin	15€

RUM

Zacapa 23y	13€
Saint James	13€
Don Papa	13€
Diplomatico	13€

GRAPPE

Nardini	8€
Prime uve Bianca	9€
Prime uve 903	9€

BRANDY

Vecchia Romagna	8€
Lepanto	8€
Martell VSOP	11€

COGNAC

Calvados	8€
Armagnac	10€
Remy Martin VSOP	11€
Remy Marin XO	17€

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1- Cereali contenenti glutine, cioè: 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

LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

- 1- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
- 2- Crustaceans and shellfish products
- 3- Eggs and egg products
- 4- Fish and fish products
- 5- Peanuts and peanut products
- 6- Soybean and soy products
- 7- Milk and milk products
- 8- Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9- Celery and celery products
- 10- Mustard and mustard products
- 11- Sesame seeds and sesame seed products
- 12- Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13- Lupins and lupine products
- 14- Molluscs and shellfish-based products