

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)

TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE 16€

con ragù alla bolognese e crema di parmigiano

Tagliatelle pasta with bolognese ragù and parmesan cream

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 14€

Cannelloni pasta with ricotta cheese and spinach

GUANCIA DI MANZO BOLOGNESE CON PURE DI PATATE 18€

Bolognese beef cheek with smashed potatoes

LA COPPA GELATO ALL'AMARENA 8€

con gelato alla crema e amarene Fabbri

Ice cream with black cherries Fabbri

SUMMER AL PORTICO

BRUSCHETTA 8€

dadolata di pomodoro e foglia di basilico

Bruschetta with diced tomato and basil leaf

COUS COUS 14€

con gamberi e caponata di melanzane con noci e uvetta

with prawns and aubergine "caponata" with walnuts and raisins

BATTUTA DI FASSONA 16€

spinacino novello, glassa al balsamico, cialda di parmigiano
reggiano croccante

*Fassona beef tartare with baby spinach, balsamic glaze, crunchy
parmigiano reggiano wafer*

MILLEFOGLIE DI PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 12€

con piadina tradizionale

Parma ham and melon millefoglie served with traditional piadina

CAESAR SALAD 14€

misticanza, parmigiano, pollo, salsa caesar

mixed salad, parmesan, chicken, caesar sauce

CAPRESE AI 4 POMODORI 12€

con bufala e polvere di capperi croccanti

*Caprese with 4 tomatoes, buffalo mozzarella and crunchy caper
powder*

PIZZA MARGHERITA 12€

PIZZA BOLOGNA 15€

mortadella e pistacchio

mortadella and pistachio

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.



BEVERAGE

CAFFETTERIA – HOT DRINKS

Espresso	2€
Doppio espresso (<i>double espresso</i>)	4€
Decaffeinato (<i>decaffeinated</i>)	2€
Caffè shakerato (<i>shaken iced coffee</i>)	5€
Cappuccino	2,50€
Caffè americano (<i>americano</i>)	2,50€
Orzo (<i>barley</i>)	2,50€
Caffè ginseng	2,50€
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 naturale 0.65l ANTICA FONTE Still water	3,50€
Acqua gassata 0.65l ANTICA FONTE Sparkling water	3,50€
Acqua 0.5l (<i>water</i>)	2€
Acqua 1l (<i>water</i>)	3,50€
Succhi di frutta (<i>fruit juices</i>)	5€
Spremuta Arancia/Pompelmo (<i>orange/grapefruit juice</i>)	6€
Coca cola	4€
Coca cola Zero	4€
Tonica (<i>tonic water</i>)	4€
Lemon	4€
Ginger ale	4€

APERITIVI - APERITIFS

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

BIRRE - BEER

Menabrea	6€
Nastro Azzurro	6€
Tourtell alcohol free	6€

COCKTAILS

SIGNATURE DRINK 15€

Via Indipendenza 60

Semplicemente il cocktail dedicato all'hotel
Simply the hotel's signature cocktail

Corinne

Il nostro cocktail dedicato alle donne
Our signature cocktail for ladies

Silver GinFizz

Versione estiva del ginfizz rivisitata da noi
Our reinterpretation on a summer gin fizz

Pink Summer

Analcolico estivo
Non-alcoholic summer drink

Martini Bologna Cocktail

La nostra versione di un grande classico
Our reinterpretation on a classic

Milano-Bologna-Torino (MIBOTO)

Rivisitazione di un grande classico da aperitivo alla nostra
maniera

A reinterpretation of a great classic aperitif, our way

CLASSICI INDIMENTICABILI 10€

TIMELESS CLASSICS

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

VINI - WINES

Bianchi (Whites):

	calice(glass)	bottiglia(bottle)
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	9€
903	9€

BRANDY

Vecchia Romagna	8€
Lepanto	8€
Martell VSOP	11€

COGNAC

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