



DAL 2019 • CUCINA TRADIZIONALE BOLOGNESE

**DAL CUORE DI BOLOGNA, I SAPORI AUTENTICI DELLA
TRADIZIONE**

BENVENUTI ALLA SALSAMENTERIA BOLOGNA.

DAL 2019 ACCOGLIAMO I NOSTRI OSPITI CON UNA CUCINA
CHE RACCONTA LA VERA TRADIZIONE BOLOGNESE. PASTA
FRESCA, INGREDIENTI SELEZIONATI E RICETTE
TRAMANDATE NEL TEMPO SONO IL CUORE DELLA NOSTRA
PROPOSTA.

OGNI PIATTO È PREPARATO CON PASSIONE PER OFFRIRVI
UN'ESPERIENZA AUTENTICA NEL CENTRO STORICO DI
BOLOGNA.

TRADITIONAL BOLOGNESE RESTAURANT • FRESH HANDMADE PASTA • LOCAL SPECIALTIES

SINCE 2019 WE HAVE BEEN SERVING AUTHENTIC BOLOGNESE CUISINE
PREPARED WITH FRESH HANDMADE PASTA, CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS
AND TRADITIONAL RECIPES PASSED DOWN THROUGH GENERATIONS. WE HOPE
YOU ENJOY YOUR EXPERIENCE WITH US.

ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCHINE, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO, ACETO BALSAMICO ^(3,7) <i>COURGETTE FLAN WITH 24-MONTHS-AGED PARMIGIANO REGGIANO DOP FONDUE</i>	€10
TIGELLE RIPIENE CON PESTO MODENESE 4 PZ ^(1,7) <i>TRADITIONAL TIGELLE BREAD SERVED WITH MODENA-STYLE PORK SPREAD</i>	€12
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI DOP, CONFETTURA DI FICHI, MIELE ⁽⁷⁾ <i>SELECTION OF LOCAL CHEESES SERVED WITH HONEY</i>	€14
MORTADELLA BOLOGNA IGP, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI ⁽⁷⁾ <i>TRADITIONAL BOLOGNA MORTADELLA IGP SERVED WITH 24-MONTH-AGED PARMIGIANO REGGIANO DOP</i>	€14
SELEZIONE DI SALUMI MISTI DEL TERRITORIO <i>SELECTION OF LOCAL CURED MEATS</i>	€16
ANTIPASTO MISTO CON SALUMI DEL TERRITORIO E FORMAGGI LOCALI DOP ⁽⁷⁾ <i>SELECTION OF LOCAL CURED MEATS AND REGIONAL CHEESES</i>	€20
SQUACQUERONE ⁽⁷⁾ - TIGELLE 4 PZ ^(1,7) - CRESCENTINE 4 PZ ^(1,5,7) <i>TRADITIONAL LOCAL SOFT CHEESE - TIGELLE SMALL FLATBREADS - CRESCENTINE CRUMBLY FRIED BREAD</i>	€3 - €5 - €4

I PRIMI

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE ^(1,3,7,9) <i>TRADITIONAL HANDMADE TORTELLINI SERVED IN CAPON BROTH</i>	€15
TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI ^(1,3,7,9) <i>TRADITIONAL HANDMADE TORTELLINI WITH A 24-MONTH-AGED PARMIGIANO REGGIANO DOP CREAM</i>	€15
TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE BOLOGNESE ^(1,3,7,9,12) <i>FRESH EGG TAGLIATELLE WITH OUR TRADITIONAL SLOW-COOKED BOLOGNESE RAGÙ</i>	€13
LASAGNA TRADIZIONALE IN SFOGLIA VERDE AL RAGÙ BOLOGNESE ^(1,3,7,9,12) <i>TRADITIONAL GREEN LASAGNA WITH BOLOGNESE RAGÙ</i>	€14
BALANZONI VERDI RIPIENI DI MOUSSE DI MORTADELLA, BURRO E SALVIA ^(1,3,7) <i>GREEN TORTELLONI FILLED WITH MORTADELLA BOLOGNA IGP MOUSSE, SERVED WITH BUTTER AND SAGE SAUCE</i>	€14
TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E PREZZEMOLO, BURRO E SALVIA ^(1,3,7) <i>TORTELLONI FILLED WITH RICOTTA AND PARSLEY SERVED WITH BUTTER AND SAGE</i>	€12
GRAMIGNA AL RAGÙ DI SALSICCIA ^(1,3,7,9,12) <i>FRESH GRAMIGNA PASTA WITH CREAM AND SAUSAGE</i>	€11
SPAGHETTONI AL TORCHIO, SALSIA DI POMODORO, BASILICO, BURRATA ^(1,3,7,9,12) <i>BRONZE-DIE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE, FRESH BASIL AND BURRATA CHEESE</i>	€12

SECONDI

INSALATA MISTA, POMODORINI, TONNO, CIPOLLA ⁽⁴⁾ €12
SALAD WITH CHERRY TOMATOES, TUNA AND ONION

**INSALATA MISTA, POMODORINI, CAROTE, STRACETTI DI POLLO,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP** €13
MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CARROTS, STRIPS OF CHICKEN AND PARMIGIANO REGGIANO

PROVOLA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA, CROSTINI DI PANE ^(1,7) €10
GRILLED PROVOLETA WITH CROUTONS

POLPETTE AL SUGO DI POMODORO, ZUCCHINE RIPIENE ^(7,9,12) €12
STUFFED COURGETTES AND MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

ROAST BEEF ALL' INGLESE €14
SLICED ENGLISH-STYLE ROAST BEEF SERVED COLD

BATTUTA DI FASSONA, SENAPE, CAPPERI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO ⁽¹⁰⁾ €15
BEEF TARTARE WITH MUSTARD, CAPERS AND BALSAMIC VINEGAR

LA NOSTRA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE ^(1,3,5,7,9) €18
TRADITIONAL BOLOGNESE CUTLET TOPPED WITH 24 MONTHS PARMA HAM, 24-MONTHS-AGED PARMIGIANO REGGIANO DOP CREAM

CONTORNI

PATATE AL FORNO ⁽⁷⁾ €5
BAKED POTATOES

VERDURE SALTATE ⁽⁷⁾ €5
SAUTÉED MIXED VEGETABLES

FRIGGIONE €5
TRADITIONAL ONION AND TOMATO SAUCE

INSALATA MISTA CON POMODORINI €4
SALAD AND CHERRY TOMATOES

PANE, SERVIZIO E COPERTO 3.00 €

PER INFORMAZIONI SU ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, RIVOLGITI AL PERSONALE DI SALA.

SAREMO LIETI DI CONSIGLIARTI NELLA SCELTA DEI PIATTI

DESSERT

TIRAMISÙ (1,3,7) <i>TIRAMISÙ</i>	€6
CREMA DI MASCARPONE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (3,7) <i>MASCARPONE CREAM AND DARK CHOCOLATE SHAVINGS</i>	€6
TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE (3,7) <i>TRADITIONAL DARK CHOCOLATE CAKE WITH MASCARPONE MOUSSE</i>	€6
ZUPPA INGLESE (1,3,7,12) <i>TRADITIONAL ITALIAN TRIFLE</i>	€6
GELATO ALLA CREMA, AMARENE FABBRI O SMARTIES (1,3,7) <i>VANILLA ICE CREAM WITH FABBRI AMARENA CHERRIES OR SMARTIES</i>	€6
SORBETTO AL LIMONE <i>LEMON SORBET</i>	€3.5

BEVANDE

ACQUA NATURALE, ACQUA FRIZZANTE MICROFILTRATA 75 CL	€2
CAFFÈ, DECAFFEINATO, CAFFÈ MACCHIATO	€2.5
CAPPUCCINO, THÈ, TISANE	€3.5
COCA COLA, FANTA, SPRITE, 33 CL	€3.5
ACQUA TONICA, LEMON 25 CL	€3.5
APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ, SPRITZ SELECT, LIMONCELLO SPRITZ	€8
GIN - VODKA TONIC, GIN - VODKA LEMON, AMERICANO, NEGRONI	€10

PANE, SERVIZIO E COPERTO 3.00 €

PER INFORMAZIONI SU ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, RIVOLGITI AL PERSONALE DI SALA.

SAREMO LIETI DI CONSIGLIARTI NELLA SCELTA DEI PIATTI