



# Bistrot Bonaccorsi

## ★ IL NOSTRO MENÙ ★

Il nostro team è lieto di accogliervi con proposte di antichi sapori della tradizione bolognese, specialità marinare della miglior tradizione partenopea, pizze ad alta digeribilità e piatti del giorno suggeriti dai nostri cuochi.

REALIZZAZIONE GRAFICA E SITO INTERNET A CURA DI:  
**SUMWEB DIGITAL AGENCY**

# IL RISTORANTE

## ANTIPASTI DI MARE

### QUENELLE DI BACCALA'

Fritto con miele al tartufo e pasta sfoglia salata.

16 €

### CUOPPO DI MARE

Crocchè di patata viola con polpo grigliato e salsa yogurt, arancino di ragù di gambero e mousse di bufala, montanara con tartare di tonno, polenta con ragù di calamaro, zeppoline & alghe.

22 €

### POLPO IN DOPPIA COTTURA

Con crema di topinambur, prima bollito e poi grigliato.

18 €

### POKE' DI MARE

Riso venere, edamame, tartare di salmone, feta, cetriolini.

16 €

### SOUTE' CON VONGOLE

14 €

## PRIMI DI MARE

### LO SPAGHETTONE

Al nero di seppia, pomodorino confit, pesto di basilico e tartare di ricciola.

20 €

### TAGLIOLINO

Con crema di piselli e vongole.

18 €

### CALAMARATA

Con ragù di calamaro e petali di melanzana fritta.

18 €

### SPAGHETTI CON VONGOLE

16 €

## SECONDI DI MARE

### FRITTURA

Di gamberi & calamari.

16 €

### TRANCIO DI SALMONE

Glassato al miele, servito con spinaci piccanti.

18 €

### HAMBURGER DI BRANZINO

Cipolla sott'aceto, burrata e salsa verde. Servito con giardiniera di verdure.

18 €

### TRANCIO DI SPADA

Alla griglia servito con insalata di finocchio, olive e carciofini.

16 €

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

20 €

# IL RISTORANTE

## ANTIPASTI DI TERRA

### MINI CANNOLO

Cialda di parmigiano con spuma di mortadella e philadelphia.

12 €

### POLPETTE

Di melanzane e zucchine.

15 €

### POKE' DI TERRA

Riso venere, filetto di pollo croccante, pancetta, grana, fagioli cannellini.

15 €

### CUOPPO DI TERRA

Crocchè, arancino al ragù, frittatina di pasta, polenta, zeppoline.

14 €

## PRIMI DI TERRA

### GNOCCHETTO

Con crema di zucca, ragù bianco, pancetta e riduzione di stracciatella.

16 €

### TAGLIATELLA CAMPAGNOLA

Con ragù, pancetta, porcini e pomodorini.

16 €

### LINGUINA VEG

Con crema di noci, ricotta e tartufo.

15 €

## SECONDI DI TERRA

### SPEZZATINO DI LINGUA

Con patate e piselli.

16 €

### TRIPLA P

Panino con polpettine fritte, parmigiana e provola. Servito con patatine fritte.

16 €

### COSTATA DI MANZO

Con contorno di patate al forno.

22 €



★★★  
**IL RISTORANTE**



**MENU BIMBI**

**PIZZA MARGHERITA**

A scelta tra classica, wurstel, salsiccia o cotto

15 €

**PASTA AL POMODORO**

15 €

**COTOLETTA CON PATATINE FRITTE**

15 €

BIBITE E GELATO COMPRESI

**CONTORNI**

**PATATE AL FORNO / FRITTE**

6 €

**VERDURE DALLA VETRINA**

10 €

**INSALATA MISTA**

6 €

**VERDURE GRIGLIATE**

6 €

.....

**DESSERT**

**TIRAMISÙ**

6 €

**CREMA CATALANA**

6 €

**MASCARPONE**

6 €

**SORBETTO LIMONE / CAFFÈ**

4 €

PER ALTRI DESSERT CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA



# LA TRADIZIONE

## TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI

Prodotti D.O.P. selezionati (una persona / due persone).

**16 € / 24 €**

## TAGLIATELLA AL RAGÙ

**14 €**

## TORTELLINI IN BRODO / PANNA

**16 €**

## COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Formaggio fuso e prosciutto crudo.

**22 €**

**LA TRADIZIONE  
PARTENOPEA**



**ZITI ALLA GENOVESE**

**18 €**

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

**16 €**

**MANFREDI CON LA RICOTTA**

Con ragù napoletano.

**18 €**



# ★★★ LA PIZZERIA



Impasto classico o integrale (lunga lievitazione).

Pomodoro 100% italiano certificato APOC.

Fior di latte, mozzarella di bufala e provola affumicata a km0.

## ◆ PIZZE CLASSICHE ◆

### MARINARA

Pomodoro, olio evo aromatizzato all'aglio, aglio, origano.

7 €

### MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, olio EVO e basilico.

7,5 €

### PETER PAN

Wurstel, fior di latte, all'uscita patatine fritte, olio EVO, basilico.

11 €

### NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, olive nere, olio EVO, basilico.

12 €

### 4 STAGIONI

Pomodoro, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, fior di latte, olio EVO, basilico.

13 €

### DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte, ventricina piccante, olio EVO, basilico.

11 €

### VESUVIO

Salsiccia, friarielli, provola, olio EVO, basilico.

13 €

### PARMIGIANA

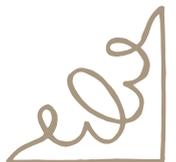
Parmigiana di melanzane, provola, olio EVO, basilico.

13 €

### BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico.

10 €



# ★★★ LA PIZZERIA

## PIZZE CLASSICHE

### RIPIENO DELLA TRADIZIONE

Ricotta, salame dolce Napoli, fior di latte, pepe, velo di pomodoro all'esterno, olio EVO, basilico.

14 €

### RIPIENO DELLA TRADIZIONE FRITTO

Ricotta, salame dolce Napoli, fior di latte, pepe.

16 €

### ORTOLANA

Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, zucchine grigliate, peperoni, olio EVO, basilico.

13 €

## PIZZE SPECIALI

### PICCOLE TENTACOLAZIONI

Base con crema di patate, polipo grigliato e bietola. All'uscita: spuma di bufala, pomodorini confit, olio Evo e basilico.

16 €

### BROCCOLICCIA

Base bianca con provola, broccoli e salsiccia all'uscita pomodorini secchi, olio Evo e basilico.

15 €

### VIOLETTA

Base con panna e provola, porchetta di Ariccia all'uscita crochè di patate viola, salsa al parmigiano aromatizzato al basilico, olio Evo e basilico.

16 €

### COMPOSIZIONE VEGETARIANA

Base bianca con provola, funghi porcini, all'uscita chips di melanzane fritte, spuma di gorgonzola, crema di zucca, noci sbriciolate, olio Evo e basilico.

16 €

### PENSIERO VEGANO

Pizza al padellino integrale con base di spalmabile all'erba cipollina, mozzarella di riso all'uscita chips di zucchine alla nerano, pomodorino secco, olio Evo e basilico.

16 €

# DRINK

## BIRRE ALLA SPINA

### BUDVAR

Bionda lager 5 %

0.30 CL - 4 €

0.50 CL - 6,5 €

### LA GRANDA IPA

5 %

0.40 CL - 6 €

### GRANDA

Sweetch

0.25 CL - 4 €

0.50 CL - 6,5 €

### CASTELLO

Rossa 6,5 %

0.25 CL - 4 €

0.40 CL - 6 €

## BIRRE IN BOTTIGLIA

4 € BROOKLYN  
0.35 CL East ipa - 6,9 %

6 € GANTER  
0.50 CL Weizen - 5,2 %

6 € GANTER WODAN  
0.50 CL Scura - Doppelblock

6 € GANTER EXPORT  
0.50 CL Export - 5 %

4 € GANTER URTRUNK  
0.50 CL Non filtrata - 4,9 %

4 € BIRRA AGRICOLA  
0.33 CL Lager 5 %

3,5 € PORETTI (ASPORTO)  
0.66 CL 4 luppoli - 5 %

## BEVANDE

3 € ACQUA FERRARELLE  
0.75 CL gas / nat

2,5 € ACQUA FERRARELLE  
0.50 CL gas / nat

3,5 € BIBITE IN VETRO  
0.33 CL Coca cola - Fanta - Sprite  
Chinotto - Tonica

3,5 € SUCCHI DI FRUTTA  
0.25 CL

5 € AMARO / GRAPPA

2 € CAFFÈ



# IL RISTORANTE



## ALLERGENI

### **ARACHIDI E DERIVATI:**

Creme e condimenti, anche in piccpola dose.

### **FRUTTA A GUSCIO:**

Mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi e pistacchi.

### **LATTE E DERIVATI:**

Yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.

### **MOLLUSCHI:**

Cozza, ostrica, vongola.

### **PESCE:**

Prodotti in cui è presente anche in piccole dosi.

### **SESAMO:**

Usato nel pane anche in minima percentuale.

### **SOIA:**

Latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

### **CROSTACEI:**

Marini e d'acqua dolce tipo gamberi, scampi, aragoste, etc...

### **SEDANO:**

Sia in pezzi, sia preparati e presenti all'interno di zuppe, salse e condimenti.

### **UOVA E DERIVATI:**

Uova e prodotti come: maionese, emulsionante e pasta all'uovo.



## COPERTO

3 €



Alcuni prodotti non stagionali possono essere congelati.  
In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare il personale di sala.





## ORARI

TUTTI I GIORNI

**7AM-11.30PM**

PER PRENOTAZIONI:

**051 33 22 08**

**328 56 14 906**

**WEB: WWW.BISTROT BONACCORSI.IT**

**EMAIL: BISTROT.BONACCORSI@GMAIL.COM**

Via Saragozza, 81/a/b/c angolo Viale Pepoli, Bologna.

REALIZZAZIONE GRAFICA E SITO INTERNET A CURA DI:  
**SUMWEB DIGITAL AGENCY**