

Menu Primavera - Estate

Spring - Summer Menu

Antipasti Starters

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO (G,H)	€ 16,00	€ 24,00 (PER 2 PERSONE)
MORTADELLA, SALAME FELINO, PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI, PANCETTA ARROTOLATA, COPPA DI PARMA, SQUACQUERONE, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, CACIOTTA BOLOGNESE DEI COLLI		
SELECTION OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES		
MORTADELLA, FELINO SALAMI, 30-MONTH PARMA HAM, ROLLED PANCETTA, PARMA COPPA, SQUACQUERONE CHEESE, 24-MONTH PARMIGIANO REGGIANO DOP, BOLOGNESE HILL CACIOTTA CHEESE		
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO CON CONFETTURE DEL GIORNO (G)	€ 16,00	
SCOPAROLO, PECORINO DOLCE DEI COLLI BOLOGNESI, GORGONZOLA, CACIOTTA BOLOGNESE DEI COLLI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, PROVOLONE VALPADANA DOP		
SELECTION OF LOCAL CHEESES WITH THE DAY'S PRESERVES		
SCOPAROLO, SWEET PECORINO FROM THE BOLOGNESE HILLS, GORGONZOLA, BOLOGNESE HILL CACIOTTA, 24-MONTH PARMIGIANO REGGIANO DOP, PROVOLONE VALPADANA DOP		
TAGLIERE DI MORTADELLA "LA FAVOLA" (G,H)	€ 13,00	
PLATTER OF MORTADELLA "LA FAVOLA"		
LA NOSTRA GIARDINIERA (I,L)	€ 7,00	
CONSERVA DI VERDURE MISTE TIPICA DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA / OUR HOMEMADE GIARDINIERA		
PARMIGIANA DI MELANZANE (I)	€ 12,00	
EGGPLANT PARMIGIANA		
CRESCENTINE (A,G)	€ 6,00	
CRESCENTINE (TRADITIONAL FRIED BREAD FROM EMILIA-ROMAGNA)		
TORTELLONI DI CRESCENTINE AL RAGÙ (4 PEZZI) (A,G,I,L)	€ 8,00	
TORTELLONI OF CRESCENTINE WITH RAGÙ (4 PIECES)		
TORTELLONI DI CRESCENTINE ALLA MORTADELLA E SQUACQUERONE (4 PEZZI) (A,G)	€ 8,00	
TORTELLONI OF CRESCENTINE WITH MORTADELLA AND SQUACQUERONE (4 PIECES)		
FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE (A)	€ 6,00	
FOCACCIA OF OUR PRODUCTION		

Zuppe Soups

VICHYSOISE (G,H) ZUPPA SERVITA FREDDA A BASE DI PORRI E PATATE	€ 13,00
VICHYSOISE (COLD SOUP MADE WITH LEEKS AND POTATOES)	
MEDITERRANEA (G,L) VELLUTATA DI POMODORI CON BURRATA E BASILICO	€ 15,00
MEDITERRANEAN SOUP (CREAMY TOMATO SOUP WITH BURRATA AND BASIL)	

Primi piatti First courses

PASTA FRESCA FATTA A MANO DA NOI HOMEMADE FRESH PASTA

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE (A,C,G,I,L)	€ 16,00
GREEN LASAGNA ALLA BOLOGNESE WITH FRESH SPINACH PASTA LAYERED, TRADITIONAL BOLOGNESE RAGÙ, BÉCHAMEL, AND PARMIGIANO REGGIANO	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE (A,C,G,I,L)	€ 15,00
CLASSIC HAND-CUT EGG PASTA WITH THE ICONIC RAGOUT SLOW-COOKED MEAT SAUCE FROM BOLOGNA	
TORTELLINI IN BRODO O CREMA DI PARMIGIANO DOP (A,C,G,I)	€ 18,00
HAND-FOLDED PASTA FILLED WITH PORK, MORTADELLA AND PROSCIUTTO, SERVED IN TRADITIONAL CAPON BROTH OR A SILKY PARMESAN CREAM	
TAGLIOLINI AL CULATELLO PROFUMATI AL LIMONE (A,C,G)	€ 18,00
TAGLIOLINI WITH CULATELLO HAM SCENTED WITH LEMON	
CAVATELLI CON GUANCIALE E PECORINO PROFUMATI AL LIMONE (A,G)	€ 14,00
CAVATELLI WITH CURED PORK CHEEK AND PECORINO CHEESE SCENTED WITH LEMON	

Secondi piatti

Main courses

- COTOLETTA DI FARAONA ALLA BOLOGNESE (A,G,I) € 19,00**
TENDER GUINEA FOWL CUTLET PREPARED WITH CLASSIC BOLOGNESE STYLE: BREADED, FRIED, AND FINISHED IN THE PAN WITH AGED PARMA HAM AND MELTED PARMIGIANO REGGIANO
- TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA AL SALE E ROSMARINO 250 G € 26,00**
SLICED GRILLED ANGUS BEEF, SEASONED WITH SALT AND FRESH ROSEMARY 250 G
- STINCO DI MAIALINO BBQ COTTO LENTAMENTE (D,F,J,L) € 22,00**
SLOW-COOKED BBQ PORK SHANK
- BISTECCA DI COSCIA DI POLLO RUSPANTE ALLA BOLOGNESE
CON AGLIO E ROSMARINO (G,J,L,F,D,A) € 17,00**
BOLOGNESE-STYLE FREE-RANGE CHICKEN THIGH STEAK WITH GARLIC AND ROSEMARY

Contorni

Side dishes

- PATATE AL FORNO (G) € 6,00**
BAKED POTATOES
- PATATE FRITTE (A) € 6,00**
FRIED POTATOES
- FRIGGIONE € 6,00**
TRADITIONAL BOLOGNESE ONION AND TOMATO STEW
- ERBETTE DI CAMPO RIPASSATE ALL' AGLIO E OLIO € 8,00**
WILD HERBS SAUTÉED IN GARLIC AND OIL
- INSALATA DI ARANCIA E FINOCCHI € 9,00**
ORANGE AND FENNEL SALAD
- SALSE MAIONESE/KETCHUP HEINZ IN VETRO DA 34ML € 1,00**
SAUCES - HEINZ MAYONNAISE / KETCHUP (34 ML GLASS JAR)

Dolci

Desserts

- CROSTATINA CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRAGOLE (A,C,G) € 8,00**
SHORTCRUST TART WITH VANILLA CREAM AND STRAWBERRIES
- TIRAMISÙ (A,C,G,F,H) € 8,00**
TIRAMISÙ
- CREME BRÛLÉE (C,G) € 8,00**
CREME BRÛLÉE
- BABÀ CON CREMA O PANNA (A,C,G,L) € 8,00**
BABÀ WITH CUSTARD OR WHIPPED CREAM
- GELATO ALLA CREMA CON AMARENE (C G) € 8,00**
CUSTARD ICE CREAM WITH AMARENA CHERRIES

IN MANCANZA DI REPERIMENTO DELLE MATERIE PRIME FRESCHE, POTREBBERO ESSERE USATI DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI IN LOCO. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO TRATTATI CON LA PROCEDURA DI ABBATTIMENTO ANTI ANISAKIS. IN THE ABSENCE OF FRESH RAW MATERIALS, FROZEN PRODUCTS MAY BE USED ON SITE. ALL OUR PRODUCTS ARE TREATED WITH THE ANTI-ANISAKIS ABATEMENT PROCEDURE.

SI RIMANDA ALLA LISTA DEGLI ALLERGENI PER EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.
PLEASE REFER TO THE ALLERGEN LIST FOR ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

COPERTO € 3
PLACE SETTING € 3



robertobistrot



robertobistrotbo



051 271703
333 362 7831



robertobistrot9@gmail.com