

Menu autunno - inverno

Autumn - winter Menu

Antipasti *Starters*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO (G,H).....€ 14,00
(MORTADELLA "PALMIERI", SALAME FELINO, PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI, PANCETTA ARROTOLATA, COPPA DI PARMA, SQUACQUERONE, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DOP, CACIOTTA BOLOGNESE DEI COLLI)

LOCAL CURED MEATS & CHEESES BOARD

(MORTADELLA "PALMIERI", SALAME FELINO, 30-MONTH PARMA HAM, ROLLED PANCETTA, COPPA DI PARMA, SQUACQUERONE, 24-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO PDO, CACIOTTA BOLOGNESE FROM THE HILLS)

SELEZIONE DI FORMAGGI CON FRUTTA E 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 ASSORTED SEASONAL JAMS AND PRESERVES

SCOPAROLO, MILD PECORINO FROM THE BOLOGNESE HILLS, GORGONZOLA, CACIOTTA FROM THE BOLOGNESE HILLS, 24-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO PDO, PROVOLONE VALPADANA PDO

TAGLIERE DI MORTADELLA "LA FAVOLA" (G,H).....€ 12,00
PLATTER OF MORTADELLA "LA FAVOLA"

LA NOSTRA GIARDINIERA (I,L).....€ 6,00

CONSERVA DI VERDURE MISTE TIPICA DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA
PLATTER OF MORTADELLA "LA FAVOLA"

**TORTINO DI PATATE E FUNGHI TRIFOLATI DI STAGIONE ALLA BOLOGNESE GLASSATO
AL PARMIGIANO REGGIANO DOP (C,G)€ 11,00**

POTATO AND SEASONAL MUSHROOM FLAN, BOLOGNESE STYLE GLAZED WITH PARMIGIANO REGGIANO PDO

CESTINO DI CRESCENTINE (G,A).....€ 6,00

BASKET OF CRESCENTINE (TRADITIONAL FRIED BREAD FROM EMILIA-ROMAGNA)

FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE (A)€ 6,00

FOCACCIA OF OUR PRODUCTION

Primi piatti *First courses*

PASTA FRESCA FATTA A MANO DA NOI HOMEMADE FRESH PASTA

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE (A,C,G,I,L)€ 15,00

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)€ 14,00

CLASSIC HAND-CUT EGG PASTA WITH THE ICONIC RAGOUT SLOW-COOKED MEAT SAUCE FROM BOLOGNA

TORTELLINI IN BRODO O CREMA DI PARMIGIANO (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

MACCHERONCINI FRESCHI CON PANNA E SALSICCIA (A,C,G)€ 14,00

FRESH MACCHERONCINI WITH CREAM AND SAUSAGE

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
BOLOGNESE-STYLE GUINEA FOWL CUTLET 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	
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL SANGIOVESE SU CREMA DI POLENTA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP (G,A,I,L,H.)	€ 24,00
BRAISED BEEF CHEEK IN SANGIOVESE WINE SERVED ON PARMIGIANO REGGIANO POLENTA CREAM	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (G,J,L,F,D,A)	€ 32,00
BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE	

Contorni

Side dishes

PATATE AL FORNO (G)	€ 6,00
BAKED POTATOES	
PATATE FRITTE (A)	€ 6,00
FRIED POTATOES	
FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE	€ 6,00
A TRADITIONAL SLOW-COOKED ONION AND TOMATO COMPOTE FROM BOLOGNA	
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	
PORCINI TRIFOLATI (G)	€ 11,00
SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS, WITH GARLIC AND HERBS	
SALSE MAIONESE/KETCHUP HEINZ IN VETRO DA 34ML	€ 1,00

Dolci

Desserts

TIRAMISÙ (A,C,G,F,H)	€ 6,00
TIRAMISÙ	
TORTA DI RISO (A,C,G,L)	€ 6,00
RICE CAKE	
TIRAMISÙ (A,C,G,F,H)	€ 6,00
TIRAMISÙ	
CREME BRÛLÉ (C,G)	€ 6,00
CREME BRÛLÉ	
TORTA FREDDA AL CIOCCOLATO (A,C,G,H)	€ 6,00
CHOCOLATE CAKE	

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.

COPERTO € 3
PLACE SETTING € 3



robertobistrot



robertobistrotbo



051 271703
333 362 7831



robertobistrot9@gmail.com