

Menu della Tradizione

Traditional menu

Antipasti *Starters*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO (G,H)	€ 22,00
PLATTER OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES	
TAGLIERE DI MORTADELLA "LA FAVOLA" (G,H)	€ 16,00
PLATTER OF MORTADELLA "LA FAVOLA"	
SELEZIONE DI FORMAGGI CON FRUTTA E CONFETTURE DEL GIORNO (G)	€ 18,00
SELECTION OF CHEESES WITH FRUIT AND JAM OF THE DAY	
STECCO ALLA BOLOGNESE DI MORTADELLA (A,G,C)	€ 12,00
BOLOGNESE STICK OF MORTADELLA	
TORTINO DI PATATE ALLA BOLOGNESE CON MOUSSE DI MORTADELLA (G,C)	€ 12,00
POTATOES PIE WITH MORTADELLA MOUSSE	
LA GIARDINIERA DI ROBERTO (L,I)	€ 9,00
MIXED PICKLED VEGETABLES ROBERTO STYLE	
CRESCENTINE (6 PEZZI) (A,G)	€ 6,00
BASKET OF CRESCENTE	
CESTINO DI CRESCENTE BOLOGNESE (A)	€ 6,00
BASKET OF CRESCENT	

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
LASAGNA GREEN PUFF BOLOGNESE STYLE	
LASAGNA BIANCA CON MORTADELLA E PISTACCHIO (A,C,G,I)	€ 17,00
WHITE LASAGNA WITH MORTADELLA AND PISTACHIO	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE (A,C,G,I,L)	€ 14,00
TAGLIATELLE WITH RAGOUT MEAT SAUCE	
RAVIOLI DI RICOTTA CON POMODORINI CONFIT (A,C,G,I,L)	€ 18,00
HAND MADE PASTA STUFFED WITH RICOTTA CHEESE ON CONFIT CHERRY TOMATOES	
TORTELLINI IN BRODO O GOCCIA D'ORO (A,C,G,I)	€ 18,00
TORTELLINI IN BROTH OR GOLDEN DROP	
MACCHERONCINI ALLA BOLOGNESE CON RAGÙ AL COLTELLO DI CORTILE PANNA E PARMIGIANO (A,C,G,I,L)	€ 16,00
BOLOGNESE MACCHERONCINI WITH COURTYARD WHITE RAGOUT	
CAVATELLI CON GUANCIALE , PEPE E PECORINO PROFUMATI AL LIMONE (A,G)	€ 14,00
CAVATELLI WITH BACON, PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER WITH SCENT OF LEMON	
SCIALATIELLO ALLA CRUDAIOLA O AL POMODORO (A,C,G)	€ 13,00
HAND MANDE SCIALATIELLO PASTA WITH RAW TOMATOES SAUCE	
TAGLIATELLE AL FRIGGIONE E PARMIGIANO (A,C,G)	€ 14,00
TAGLIATELLE WITH FRIGGIONE AND PARMESAN	

Secondi piatti

Main courses

COTOLETTA DI FARAONA ALLA BOLOGNESE (A,G,I) € 21,00
BOLOGNESE CUTLET STYLE OF FOWL

SIRLOIN DI ANGUS SCALOPPATO ALLA GRIGLIA AL SALE E ROSMARINO 200G € 26,00
SLICED SIRLOIN OF ANGUS GRILLED WITH SALT AND ROSEMARY 200G

PICANHA C.A. 600G IN CONFIT CON LE SUE SALSE, VERDURE DI CAMPO E PATATE AL FORNO (PER 2 PERSONE) (I) € 70,00
PICAHNA C.A. 600G IN CONFIT WITH IT'S SAUCES, FIELD VEGETABLES AND BAKED POTATOES (FOR 2 PERSON)

COSCIA DI FARAONA ALLA BOLOGNESE AL FORNO CON AGLIO E ROSMARINO (G) € 21,00
BAKED GUINEA FOWL LEG WITH GARLIC AND ROSEMARY

COSTOLETTE D'AGNELLO FRITTE ALLA BOLOGNESE (A,C,G) € 24,00
FRIED LAMB RIBS IN BOLOGNESE STYLE

TARTARE DI MANZO (150G) CON BURRO E CROSTONI DI PAN BIOCCHIO 150G (A,C,G,D,J,L) € 22,00
BEEF TARTARE WITH BUTTER AND CRISPY BIOCCHIO BREAD

Contorni

Side dishes

PATATE AL FORNO € 6,00
BAKED POTATOES

PATATE FRITTE € 6,00
FRIED POTATOES

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE € 6,00
BOLOGNESE MASHED ONIONS AND TOMATOES

VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 8,00
SEASONAL VEGETABLES SAUTED IN GARLIC AND OLIVE OIL

INSALATA DI RUCOLA, ARANCIA E FINOCCHI € 9,00
SALAD OF ROCKET, ORANGE AND FENNEL

SALSE/SAUCES
KETCHUP/MAYONESE "HEINZ" IN BARATTOLO IN VETRO DA 30GR. € 1 CAD.
"HEINZ" KETCHUP/MAYONNAISE IN A 30 GRAM GLASS JAR

Dolci

Desserts

CHEESECAKE CON PUREA DI MANGO (A,C,G) € 9,00
CHEESECAKE WITH MANGO PUREE

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI (C,G,F) € 9,00
TWO CHOCOLATE MOUSSE

SEMIFREDDO TIRAMISÙ (A,C,G) € 9,00
FROZEN TIRAMISÙ

CRÈME BRÛLÉE (C,G) € 9,00
CRÈME BRÛLÉE

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



robertobistrot9@gmail.com