

Menu delle festività

Holiday menu

Antipasti Starters

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO (G,H) € 16

(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 COLD CUTS AND CHEESES BOARD

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

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO CON CONFETTURE MISTE DEL GIORNO (G) € 16

(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 DAILY JAMS

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

CARCIOFO CROCCANTE SU FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, PREZZEMOLO E PEPE (A,G) € 13

CRISPY ARTICHOKE ON PARMIGIANO REGGIANO PDO FONDUE, PARSLEY AND PEPPER

BACCALÀ MANTECATO SU CROSTINO DI POLENTA FRITTA (A,C,D) € 14

CREAMED SALT COD ON FRIED POLENTA CROSTINO

TORTA DI MELANZANE DELLE FESTE (A,C,G) € 13

MELANZANE, POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, UOVO SODO, PARMIGIANO E BASILICO

HOLIDAY-STYLE EGGPLANT PIE

EGGPLANT, TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM, BOILED EGG, PARMIGIANO CHEESE, BASIL

CRESCENTINE, SQUACQUERONE E ACCIUGHE (A,G,D) € 9

CRESCENTINE WITH SQUACQUERONE CHEESE AND ANCHOVIES

LA NOSTRA GIARDINIERA (I,L) € 7

OUR HOMEMADE PICKLED VEGETABLES

CRESCENTINE (G,A) € 6

CRESCENTINE

Primi piatti First courses

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE (A,C,G,I,L) € 16

GREEN LASAGNA WITH BOLOGNESE RAGOUT

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE (A,C,G,I,L) € 15

TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGÙ

TORTELLINI IN BRODO O CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP (A,C,G,I) € 18

TORTELLINI IN BROTH OR PARMIGIANO REGGIANO PDO CREAM

CAVATELLI CON GUANCIALE E PECORINO PROFUMATI AL LIMONE (A,G) € 15

CAVATELLI WITH GUANCIALE AND PECORINO CHEESE, SCENTED WITH LEMON

CANNELLONI DI PATATE TARTUFATE (A,C,G) € 18

POTATO CANNELLONI WITH TRUFFLE

TAGLIOLINI PROFUMATI AL TARTUFO € 16

TAGLIOLINI WITH TRUFFLE

AGGIUNTA DI TARTUFO GRATTUGIATO AL TAVOLO/ SHAVED TRUFFLE ADDED TABLE-SIDE:

TARTUFO BIANCO € 8 AL GRAMMO/ WHITE TRUFFLE € 8 PER GRAM

TARTUFO NERO UNCINATO € 3 AL GRAMMO/BLACK SUMMER TRUFFLE € 3 PER GRAM

Secondi piatti *Main courses*

COTOLETTA DI FARAONA ALLA BOLOGNESE (A,G,I) € 19
GUINEA FOWL CUTLET "BOLOGNESE STYLE"

TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA AL SALE E ROSMARINO (CA. 250G) € 28
GRILLED ANGUS BEEF STEAK (250G) WITH SALT AND ROSEMARY

**GUANCIA DI MANZO BRASATA AL SANGIOVESE SU CREMA DI POLENTA
AL PARMIGIANO REGGIANO DOP (G,A,I,L,H) € 24**
BRAISED BEEF CHEEK IN SANGIOVESE WINE SERVED ON PARMIGIANO REGGIANO PDO POLENTA CREAM

BISTECCA DI ANGUS ALLA BISMARCK CON TARTUFO NERO UNCINATO (C,G) € 36
ANGUS STEAK "BISMARCK" WITH BLACK SUMMER TRUFFLE

FILETTO DI MANZO AI PORCINI (G) € 42
BEEF TENDERLOIN WITH PORCINI MUSHROOMS

AGGIUNTA DI TARTUFO GRATTUGIATO AL TAVOLO/ SHAVED TRUFFLE ADDED TABLE-SIDE:
TARTUFO BIANCO € 8 AL GRAMMO/ WHITE TRUFFLE € 8 PER GRAM
TARTUFO NERO UNCINATO € 3 AL GRAMMO /BLACK SUMMER TRUFFLE € 3 PER GRAM

Contorni *Side dishes*

PATATE AL FORNO (G) € 6
ROASTED POTATOES

PATATE FRITTE (A) € 6
FRENCH FRIES

FRIGGIONE € 6
FRIGGIONE (TRADITIONAL STEWED ONIONS AND TOMATOES)

ERBETTE DI CAMPO RIPASSATE ALL'AGLIO E OLIO E PEPERONCINO € 8
SAUTÉED WILD GREENS WITH GARLIC, OIL AND CHILI

INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI € 9
ORANGE AND FENNEL SALAD

PORCINI TRIFOLATI (G) € 12
SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS

SALSE MAIONESE/KETCHUP HEINZ IN VETRO (34ML) € 1
MAYONNAISE / HEINZ KETCHUP IN GLASS JAR

Dolci *Desserts*

GELATO ALLA CREMA CON GLASSA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA O AMARENE € 9
CUSTARD GELATO WITH BALSAMIC VINEGAR GLAZE FROM MODENA OR WITH AMARENA CHERRIES

TIRAMISÙ (A,C,G,F,H) € 7

CREME BRÛLÉ (C,G) € 8

PANNA COTTA AL TORRONE (G,C) € 8
PANNA COTTA WITH NOUGAT

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. GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON LA LETTERA DI RIFERIMENTO E SUL REGISTRO ALLERGENI. PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA IL PERSONALE E A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

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. ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE LETTER AND IN THE ALLERGEN REGISTER. FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, PLEASE REFER TO THE APPROPRIATE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY THE SERVICE STAFF UPON REQUEST. IN-HOUSE PRODUCTION IS OF AN ARTISANAL NATURE: IT IS THEREFORE NOT POSSIBLE TO GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF ALLERGENS IN THE FINISHED PRODUCTS, EVEN WHEN NOT FORESEEN IN THE RECIPE THE STAFF ARE AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION..



robertobistrot



+39 333 362 7831



+39 051 271703



robertobistrot9@gmail.com

COPERTO € 3
PLACE SETTING € 3