

IL BOLOGNESE
BAR & RESTAURANT
by "UNA cucina"

BOLOGNA — ITALIA

MENU A LA CARTE

ANTIPASTI / STARTERS

Culatello di Zibello con bocconcini di bufala croccante e pomodorini confit ^(1,3,7)	€ 16
<i>Culatello di Zibello served with crispy buffalo mozzarella bites and confit cherry tomatoes</i>	
Sformatino di zucca con insalatina di finocchi al profumo di arancia ^(3,7) 	€ 13
<i>Pumpkin flan with fennel salad scented with orange</i>	
Polpo cbt scottato su crema di ceci con olive taggiasche croccanti ⁽⁴⁾	€ 16
<i>Seared sous-vide octopus on chickpea purée with crispy Taggiasca olives</i>	
Millefoglie di melanzane e scamorza con olio ai capperi ⁽⁷⁾ 	€ 12
<i>Eggplant and scamorza millefeuille with caper oil</i>	
Cavolo rosso scottato all'aceto di lamponi con tofu marinato alla soia, semi di zucca e rucola ⁽⁶⁾	€ 10
<i>Seared red cabbage with raspberry vinegar, soy-marinated tofu, pumpkin seeds, and arugula</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto vialone nano ai funghi porcini e mirtillo ⁽⁷⁾ 	€ 16
<i>Vialone nano Risotto with porcini mushrooms and blueberries</i>	
Calamarata con brunoise di Cefalo e datterino giallo ^(1,4)	€ 14
<i>Calamarata with mullet brunoise and yellow datterino tomatoes</i>	
Vellutata di zucca con crostini di polenta croccante 	€ 13
<i>Pumpkin velouté with crispy polenta crostini</i>	
Balanzoni in emulsione di burro e salvia ^(1,3,7)	€ 15
<i>Balanzoni in butter and sage emulsion</i>	
Passatello asciutto con guanciale amatriciano e pecorino Scaparolo ^(1,3,7)	€ 14
<i>Dry passatello with Amatriciana-style guanciale and Pecorino Scaparolo</i>	

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish

 Piatto della tradizione / Traditional cuisine

* Prodotto surgelato / Frozen food

** Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorarne la conservazione /
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

I CLASSICI REGIONALI / REGIONAL DISHES

Assortimento di salumi misti del territorio con squacquerone e tigelle ^(1,7) <i>Selection of cold cuts, fresh cheese and "tigelle" (homemade typical bread)</i>	€ 16
Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù bolognese ** ^(1,3,7,9) <i>Fresh egg pasta with traditional meat sauce</i>	€ 14
Tortellini fatti a mano in brodo di cappone ** ^(1,3,7) <i>Tortellini in Capon broth</i>	€ 16
Cotoletta di vitello glassata alla bolognese ^(1,3,7) <i>Escalope breaded and broiled with row ham and cheese</i>	€ 25

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Costata di scottona alla griglia <i>Grilled scottona ribeye</i>	€ 28
Tagliata di scottona piemontese, rucola e ciliegino <i>Sliced Piemontese Scottona beef with arugula and cherry tomatoes</i>	€ 24
Lingotto del nostro pescato con zest di limone candito ⁽⁴⁾ <i>Marine fish of the day with candied lemon zest</i>	€ 23
Costoline di maiale con salsa barbecue ⁽¹²⁾ <i>Pork ribs with barbeque sauce</i>	€ 18
Burger vegano su Trevigiano scottato ^(1,6)  <i>Vegan burger with seared Trevigiano</i>	€ 21

CONTORNI / SIDE DISH

Patate al rosmarino <i>Baked potatoes</i>	€ 6
Misto di verdure grigliate <i>Grilled mix vegetables</i>	€ 8
Verdurina al vapore <i>Steamed vegetables</i>	€ 8
Insalatina mista <i>Mixed salad</i>	€ 6

 **Piatto vegetariano / Vegetarian dish**

 **Piatto della tradizione / Traditional cuisine**

***** **Prodotto surgelato / Frozen food**

****** **Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorarne la conservazione /**
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

INSALATE / SALADS

Insalatona con salmone affumicato, avocado, datterini, formaggio primo sale, ravanelli e semi di sesamo <i>Salad with smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, primo sale cheese, radishes and sesame seeds</i>	€ 14
Insalatona con carciofi a julienne, datterini, misticanza, insalata a foglia verde, carote e petali di mandorla <i>Large salad with julienned artichokes, cherry tomatoes mixed greens, leaf lettuce, carrots and almond petals</i>	€ 12

DOLCI / DESSERT

Tortino al cuore fondente con salsa ai frutti di bosco ^(1,3,7) <i>Molten chocolate lava cake with wild berries sauce</i>	€ 8
Tiramisù classico ^(1,3,7) <i>Classic Tiramisù</i>	€ 8
Zuppa inglese ^(1,3,7) <i>Italian Trifle</i>	€ 8
Crema catalana aromatizzata allo zenzero e agrumi ^(1,7) <i>Catalan cream flavored with ginger and citrus</i>	€ 8
Tagliata di frutta fresca <i>Seasonal cutted fresh fruit</i>	€ 8

COPERTO / SERVICE CHARGE	€ 2,5
--------------------------	-------

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish

 Piatto della tradizione / Traditional cuisine

* Prodotto surgelato / Frozen food

** Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorarne la conservazione /
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are, therefore, kindly invited to ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
 2. crustacean and products based on crustaceans
 3. eggs and products based on eggs
 4. fish and products based on fish
 5. peanuts and nuts products
 6. soy and soy products
 7. milk and dairy produce, including lactose
 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
 9. celery and products based on celery
 10. mustard and products based on mustard
 11. sesame seeds and products based on sesame seeds
 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l
 13. lupins beans and products based on them
 14. shellfish and products based on shellfish
-



A Gruppo UNA brand