



Prima di iniziareAperitivi e Cocktail !!

Antipasti e Piatti Unici

CROSTINO VINI D'ITALIA - 7 €

Pancetta, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico

CROSTINO BOLOGNA - 7 €

Il nostro ragù bolognese e Parmigiano Reggiano

CROSTINO FRIGGIONE - 7 €

Il nostro friggione e scaglie di Parmigiano Reggiano

CROSTINO BURRO E ALICI - 7 €

****POLPETTINE DI BOLLITO, SALSA VERDE E MAIONESE DI NOSTRA PRODUZIONE - 12 €**

SFORMATINO DI CARCIOFI, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E POLVERE DI GUANCIALE - 14 €

SELEZIONE DI AFFETTATI DEL TERRITORIO - 14 €

Mortadella Opera, salame rosa, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e salame nostrano
(Affettati salumificio Franceschini di Savigno)

LE TIGELLE DELL'OSTERIA

Complete : con affettati , squacquerone, pesto modenese di nostra produzione - 20 €

Semplici : solo cestino di tigelle - 5 €

LE CRESCENTINE

Complete : con affettati , squacquerone, sottaceti di nostra produzione - 20 €

Semplici : solo cestino di crescentine 5 €

Supplemento di sottaceti, squacquerone, pesto modenese - 2 € cad/uno

**La Mortadella Opera che utilizziamo nei nostri piatti è stata premiata
dal Gambero Rosso come miglior mortadella d'Italia nel 2023.**

Primi Piatti

(Le paste sono di nostra produzione e abbattute all'origine)

TAGLIATELLE AL RAGU' - 14 €

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE - 17 €

TAGLIOLINI MEDICINA

Friggione bolognese e parmigiano reggiano 60 mesi - 15 €

LASAGNE VERDI BOLOGNESI - 16 €

TORTELLONE DI CARCIOFI, CREMA DI PATATE E PECORINO - 18 €

GRAMIGNA PAGLIA E FIENO VINI D'ITALIA - € 15

Salsiccia di mora romagnola, crema di parmigiano reggiano, zafferano e mandorle tostate

TRIS DI TORTELLINI - € 20

Crema di Parmigiano Reggiano, Goccia d'Oro,
Pasticciati al ragù

Secondi Piatti

COTOLETTA ALLA PETRONIANA - 18 €

Glassata col brodo come da tradizione bolognese

COSCE DI FARAONA AL FORNO, PATATE AL FORNO E CICORIETTE RIPASSATE - 16 €

GALLETTO RUSPANTE AL FORNO, PURE' DI PATATE E CIME DI RAPA - 22 €

ROAST BEEF DI ANGUS, SALSA ALLA SENAPE, RUCOLA E

SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO - 22 €

IL NOSTRO BACCALA' IN UMIDO CON OLIVE TAGGIASCHE - € 16

****PALLOTTE CACIO E OVA IN UMIDO DI POMODORO E BASILICO - 14 €**

Contorni

PATATE AL FORNO - 6 €

*CICORIETTE RIPASSATE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - 6 €

FRIGGIONE BOLOGNESE - 6 €

PURE' DI PATATE - 6 €

CIME DI RAPA RIPASSATE - 8 €

Dessert

(Di nostra produzione abbattuti all'origine)

TENERINA AL CIOCCOLATO CON MASCARPONE E CARMELLO SALATO - 8 €

TORTINO DI MELE SU CREMA INGLESE E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI - 7 €

TIRAMISU' - 7 €

BOMBARDINO VINI D'ITALIA - € 9

Zabaione artigianale e bolognese Lolli, panna montata da noi, mandorle tostate, polvere di cantucci toscani e la nostra riduzione di Sangiovese Ulziano della Cantina Palazzona di Maggio

CANTUCCI E VIN SANTO - 8 €

PANE, CRESCENTA, SERVIZIO E COPERTO - 3,00 €

Per chi beve solamente il primo cestino di crescenta è incluso, quelli che verranno richiesti in più verranno 2 € a cestino

Alcuni alimenti presenti in questo menù possono contenere **ALLERGENI** :
per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che
verrà fornita dal personale di servizio su richiesta.

****Alcuni alimenti di nostra produzione sono abbattuti e congelati a norma di legge secondo le direttive
HACCP.**

*** Alimenti surgelati all'origine.**