



## Prima di iniziare ..... Aperitivi 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 FARAOINA 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 CARAMELLO 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.