



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

UOVA TARTUFO E PARMIGIANO REGGIANO - 12 €

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

SFORMATINO DI ZUCCA, CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA- 12 €

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 PATATE, TARTUFO NERO, SALSA DI CIPOLLE DI MEDICINA ARROSTO
E CREMA DI PECORINO - 18 €**

MACCHERONCINI VINI D'ITALIA - € 15

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

BALANZONE IN CREMA DI PISTACCHIO E LA SUA GRANELLA - € 16

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 €

STINCO LACCATO AL MIELE CON PURE' DI PATATE - 19 €

**PANCINA DI MAIALINO DA LATTE A BASSA TEMPERATURA, PURE' DI ZUCCA E
CAVOLO NERO SALTATO - 20 €**

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 €

FRICCANDO' - 6 €

Dessert

(Di nostra produzione abbattuti all'origine)

TENERINA AL CIOCCOLATO CON MASCARPONE E CARMELLO SALATO - 8 €

TORTINO DI MELE E GRANO SARACENO SU CREMA INGLESE - 7 €

LATTE IN PIEDI BOLOGNESE CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI - 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.