



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

SALVIA FRITTA E LA NOSTRA MAIONESE - 11 €

ALICI IMPANATE E SALSA TARTARA - 11 €

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' BOLOGNESE - 14 €

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO - 16 €

TAGLIATELLA VERDE ALL'ORTICA ALLA ROMAGNOLA - 13 €

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e limone

SPAGHETTONE FRESCO CON GUANCIALE DI AMATRICE, FAVE, POMODORINI DATTERINI
E PECORINO ROMANO D.O.P. - 15 €

TORTELLONE DI RICOTTA BURRO E SALVIA - 13 €

Secondi Piatti

COTOLETTA ALLA PETRONIANA - 17 €

Glassata col brodo come da tradizione bolognese

COTOLETTA ESTIVA - 13 €

Pomodorini, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

ROAST BEEF DI ANGUS, RUCOLA E SALSA ALLA SENAPE - 16 €

BATTUTA VINI D'ITALIA - 19 €

Battuta di chianina, burrata pugliese I.G.P., salsa verde, pomodorini secchi e crostini di pane

CARPACCIO DI MANZO CON MISTICANZA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E
CITRONETTE - € 18

POLPO ALLA GRIGLIA, INSALATINA DI VERDURE E OLIVE TAGGIASCHE,
MOUSSE DI AVOCADO - € 20

*POPLETTE DI MELANZANE SU FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO E TIMO - 13 €

Contorni

PATATE FRITTE - 6 €

INSALATA MISTA - 5 €

*VERDURE PASTELLATE - 6 €

POMODORI GRATINATI - 6 €

Dessert

(Di nostra produzione abbattuti all'origine)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E GRANELLA DI PISTACCHIO - 7 €

MOUSSE DI CHEESECAKE, SALSA DI FRUTTA FRESCA E BRICIOLE DI BISCOTTO - 7 €

CREMA CATALANA - 7 €

GELATO ALLA CREMA E AMARENA FABBRI - 6 €

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.