

< • >

Vino della casa

Calice di vino	€ 4,00
Bottiglia 750 ml	€ 12,00

< • >

Vini in Bottiglia

ROSSI FRIZZANTI

LAMBRUSCO

Nero + Nero Grasperossa Bassoli	€ 17,50
923 Terre della Verdeta Sorbara e salamino	
Cantina di Sorbara	€ 17,50
Borgo di campagna Grasperossa	€ 17,50
Signor Campanone Reggiano Lombardini	€ 21,50
L'acino Grasperossa Manzini	€ 23,50
Marcello Ceci	€ 23,50
Otello Ceci	€ 23,50
Senza fondo Salamino Grasperossa Lusvardi	€ 23,50
Oh Peró Sorbara Fangareggi	€ 24,50
Sorbara Ancestrale Bellei	€ 25,00
Never Stop Dreaming Salamino Lusvardi	€ 40,00

ROSSI

Sangiovese Romagna Sup.	€ 17,50
Sangiovese Sup. Romagna Bio	€ 21,50
Sangiovese Sup. Ris. Romagna	€ 29,50
Rosso Piceno Sup. Bio	€ 18,50
Rosso Piceno Sup. Riserva Bio	€ 29,50
Nero d'Avola	€ 19,50
Etna Rosso	€ 29,50
Nebbiolo Langhe	€ 29,50

BIANCHI FRIZZANTI

Pignoletto brut	€ 15,00
Prosecco brut	€ 20,00
Franciacorta brut	€ 30,00
Ferrari Perlé	€ 55,00
Champagne brut	€ 75,00

BIANCHI

Passerina Bio	€ 17,50
Pecorino Bio	€ 19,50
Albana	€ 19,50
Grillo	€ 19,50

Per la lista allegati chiedere al personale

Il ristorante Lambrusco è ubicato nella sede dell'Associazione Italiana Contro l'Epilessia. Un edificio comunale collabente, riportato in vita nel 2000, ad esclusivo onere dell'AICE.



Il progetto fu condiviso con l'architetto Pier Luigi Cervellati, che, assessore all'urbanistica negli anni 1960/70, promosse, apprezzato nel mondo, il restauro urbano di Bologna. La rigenerazione di questo edificio ci riporta alle radici rurali della nostra città, coniugando lo spirito d'impresa al volontariato.



Aiutaci a sconfiggere le epilessie farmaco resistenti. GRAZIE!

Ristorante LAMBRUSCO

Via F. Garavaglia 5/B
(angolo di Via San Donato)
40127 Bologna (BO)
Tel. +393927198808

APERTI

DAL MARTEDI' ALLA DOMENICA
A PRANZO E CENA

[l](https://www.facebook.com/lambruscorescentine&tigelle) lambruscorescentine&tigelle
www.lambruscobologna.it
lambruscobologna@gmail.com



Aiutaci a sconfiggere le epilessie farmaco resistenti. GRAZIE!

MENÙ



Tradizione & Sfizi

Bastoncini di polenta fritti con squacquerone	€ 8,50
Tagliere di formaggi selezionati (assortimento di formaggi tipici emiliani e italiani serviti con confetture artigianali)	€ 15,00
Tartare di manzo Lambrusco (battuta al coltello con manzo scelto, servita con senape antica, scaglie di parmigiano, olio EVO è accompagnata da due tigelle calde)	€ 17,50



La nostra Sfoglia

Tagliatelle al ragù di carne tradizionale bolognese	€ 12,50
Taglioline alla romagnola tirate al burro e prosciutto di Parma	€ 12,50
Mezzemaniche rigate ai funghi porcini	€ 12,50
Gramigna al ragù di salsiccia	€ 12,50
Tortellini alla crema di parmigiano	€ 14,50



Secondi piatti

Insalata di stagione con pollo, pomodori secchi, avocado e scaglie di grana	€ 14,50
Insalata di stagione con formaggio vegano, cetrioli, mela e noci	€ 14,50
Cotoletta di vitello alla bolognese con contorno di purè o patate chips	€ 17,50
Polpette in umido con contorno di purè o patate chips	€ 17,50
Parmigiana di melanzane	€ 13,50
Contorno di purè di patate	€ 5,00
Contorno di chips di patate	€ 5,00

In caso di necessità o in alternativa ai prodotti freschi, alcuni nostri primi potrebbero essere realizzati con prodotti industriali, compatibili in loco e surgelati all'origine.



Crescentine e Tigelle

Tagliere Tradizionale

Tagliere singolo	€ 19,50
Tagliere per due	€ 36,00

Prosciutto di Parma, mortadella, coppa di testa, salame, caciotta, squacquerone, friggione, pesto montanaro, parmigiano reggiano grattugiato.
Cestino con quattro tigelle e quattro crescentine per tagliere

Aggiunte

Carciofi sott'olio	€ 3,50
Cipolle rosse in agrodolce	€ 3,50
Quattro tigelle vuote	€ 4,00
Quattro crescentine vuote	€ 4,00
Salume singolo	€ 9,00
Caciotta	€ 3,50
Squacquerone	€ 3,50
Friggione	€ 3,00
Pesto montanaro	€ 3,00
Nutella	€ 3,00



Desserts

Sorbetto	€ 6,00
Panna cotta	€ 6,00
Zuppa inglese	€ 6,00
Crema di mascarpone	€ 6,00
Millefoglie con crema Chantilly	€ 6,00
Tortino caldo al cioccolato fondente con crema di mascarpone	€ 7,00
Frutta fresca di stagione	€ 6,00

COPERTO €2,50



Menù

MINIMO PER 2 PERSONE

€ 25,00 a persona, bevande escluse
l'opzione menù è valida solo per tutto il tavolo



BIS DI PRIMI

due tipi di primi uguali per tutto il tavolo
(se con tortellini, supplemento di € 2,00)

Tagliere con affettati, tigelle e crescentine, squacquerone, friggione, pesto, parmigiano reggiano grattugiato



BAR

Acqua minerale naturale	€ 3,00
Acqua minerale frizzante	€ 3,00
Coca cola, Coca cola Zero	€ 3,00
Birra 33 cl.	€ 5,00
Amari Nazionali	€ 4,00
Distillati premium	€ 8,00
Caffè	€ 2,00
Spritz	€ 6,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 10,00
Long Drinks	€ 10,00