

# Antipasti Starters

Selezione di affettati misti del nostro territorio e delle nostre colline con piccole crescentine A selection of local sliced meats from the Bologna hills with small crescentine [ 4 • 10 ]	€ 13,00
Zucchine ed i suoi fiori ripieni di formaggio morbido, peperone arrosto e tapenade di olive Zucchini and blossom stuffed with soft cheese, roast sweet pepper and olives tapenade [ 3 • 4 • 9 ]	€ 9,00
Biscotto ai cereali con burger melanzane, coulis di pomodoro, mozzarella Cereals biscuit with eggplants burger, tomatoes coulis, mozzarella [ 3 • 4 • 5 • 9 nel biscotto • 12 ]	€ 12,00
Tartare di manzo affumicato, verdure dell'orto, gelato di capperi Smoked beef tartare, vegetables, capers ice cream [ 3 ]	€ 13,00
Vellutata di cipollotti, seppia piastrata, mandorle tostate Baby onion cream, roast cuttlefish, toasted almond [ 1 • 5 ]	€ 11,00

# Primi piatti First Courses

Tourtléin cinéin - I tradizionali tortellini in brodo di cappone Traditional Bolognese tortellini – small filled pasta in a chicken broth [ 3 • 4 • 9 • 14 ]	€ 16,00
Le tradizionali Tagliatelle di Bologna al ragù battuto al coltello The traditional handchopped tagliatelle of Bologna (not spaghetti!!!!) with bolognese ragù [ 3 • 4 • 9 • 14 ]	€ 10,00
Ravioli ripieni di melanzane affumicate, scamorza, pomodorini colorati confit Ravioli stuffed with smoked eggplants, scamorza cheese, confit tomatoes [ 3 • 4 • 9 ]	€ 13,00
Tubetti Vicidomini di pesto di rucola, calamaretti Rocket pasta, squid [ 1 • 3 • 4 • 5 ]	€ 13,00
Spaghetti freschi al nero di seppia, zucchine allo zenzero, burrata e acciughe Squid ink spaghetti, zucchini & ginger, burrata and anchovies [ 1 • 3 • 4 • 5 ]	€ 12,00

# Le Pietanze Main Courses

Capocollo al barbeque, verdure dell'orto alla piastra, sorbetto melone e zenzero  
Porck at bbq, vegetables from the garden, melon and ginger sorbet

[ 11 • 13 ]

€ 18,00

---

Petto d'anatra, salsa di ciliegie al marsala, caponata di verdure

Duck chest, cherries marsala flavored, vegetable sweet caponata

[ 5 • 10 • 11 ]

€ 20,00

---

L'orto nel piatto | composizione di verdure del nostro orto

Garden in the plate | vegetables from the gardens

[ 3 • 4 • 9 ]

€ 15,00

---

Polpo arrosto, patate schiacciate al profumo di limone, paté di olive, fagiolini

Roast octopus, smash potatoes with lemon, olives paté, fagiolini beans

[ 1 ]

€ 16,00

---

La tradizionale cotoletta alla Bolognese

Traditional Bolognese cutlet with Parmigiano Reggiano and Parma Ham

[ 3 • 4 • 9 ]

€ 16,00

---

Selezione di Formaggi misti con nostre confetture e mieli

Cheese selections with homemade jam and honey

[ 3 ]

€ 14,00

---

## Degustazioni Tasting

Le nostre degustazioni sono uguali per il tavolo e per minimo 2 persone  
Our tasting menus are the same for all of the table and for a minimum of 2

Degustazione 4 portate + dolce

4 dish tasting menu + dessert

€ 40,00

---

Degustazione 6 portate + dolce

6 dish tasting menu + dessert

€ 55,00

---

Abbinamento vini al calice

Wine paring

€ 25,00

---

Pane, coperto, acqua e servizio

Homemade bread, water and service

€ 3,00

---

Gentile ospite, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg CE n. 852/04 e n. 625/17

Dear customer, we want to inform you some ingredients could be at the origin deep frozen or frozen after our preparation with the downer temperature in the kitchen. We respect all is wrote in our HACCP diary following what is suggested from CE Rule n. 852/04 and n. 625/17