

SUMMER
2022



MENU

ANTIPASTI

BATTUTA IN FRUTTA

20

Battuta di pescato secondo mercato con frutta di stagione, chips al nero e lime rapé
Fish tartare match with seasonal fruit, squid ink rice chips and lime skin rapé



INGANNO

19

Fassona battuta a coltello, ricotta montata e polvere di capperi con cialda artigianale
"Fassona" tartare, soft ricotta cheese and capers powder with artisanal iccream wafer



LA ROSSA DI TERRA

15

Carpaccio di barbabietola, salsa di yogurt e porro croccante
"Red beetroot carpaccio, fresh yogurt sauce and crispy leek"



SCOTTATO

20

Totano scottato alla lionese, burratina, pomodoro confit e bottarga di Muggine
Pan fried squid, burratina cheese, confit tomato and mullet bottarga



RICORDO DI UN CARRELLO DEL BOLLITO

18

Lingua di manzo cotta a bassa temperatura con salsa verde e giardiniera artigianale
Slowcooked beef tongue with "salsa verde" and pickled vegetables



PRIMI PIATTI

- DI TERRA E DI MARE** 22
Risotto "Acquerello" fagiolini e vongole mantecato al burro d'ostrica
oyster butter creamed Risotto "Acquerello" with green beans and Mediterranean clams
🍷 🍲 🏠 🌿
- MEZZALUNA DI SCORFANO** 20
Raviolo di scorfano e patate con pomodorino confit e olio al basilico
Redfish ravioli, confit tomato and flavored basil oil
🍷 🏠 🍲 🍷 🐟 🌿
- RICCI E NOCCIOLE** 22
Spaghetto il "Valentino" Felicetti ai ricci di mare con granella di nocciole tostate
Spaghetto il "Valentino" Felicetti with sea urchins and toasted hazelnuts crumble
🍷 🏠 🍲 🍷 🍷
- LINO** 19
Mezzo pacchero di lino e Senatore Cappelli, ragu bianco di seppia e pesto di rucola e basilico
"Calamarata" flax seed and "Senatore Cappelli" corn pasta, cuttlefish white ragout, basil and rocket pesto sauce
🍷 🍷 🍷 🌿
- VELLUTO** 16
Crema di verdure di stagione
Seasonal vegetable velouté
🌿

"BENVENUTI A BOLOGNA"

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

- CLASSICO TORTELLINO IN BRODO GRASSO DELLA TRADIZIONE** 18
Traditional tortellini in broth
🏠 🍲 🍷 🌿
- TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE** 16
Tagliatelle with Bolognese sauce
🏠 🍲 🍷 🌿 🍷
- LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE** 17
Green lasagna Bolognese
🏠 🍲 🍷 🌿 🍷

SECONDI PIATTI

- ASADO MIO** 25
Costine di manzo pregiato laccate con salsa bbq e olio alla brace con insalata croccante di cavolo cappuccio bianco e viola
Bbq lackered ribs of premium beef, smoked oil, white and violet cabbage salad

- CARRE' NERO** 28
Carrè d'agnello pregiato, laccato in aglio nero con purea estiva di finocchi
Flavoured black garlic prime selection of Lamb rack served with cold fennel purea
- ANATRA** 28
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, purea di patata dolce e paprika, salsa all'arancia e mango
Slow cooked duck breast, paprika scented sweet potato mash, fresh orange and mango sauce
- PICCOLI POLPI IN ROSSO** 20
Umido di polipetti con piselli verdi su muffin artigianale
Stewed baby octopus and green peas on an English muffin

- LA GIRATA PETRONIANA** 26
La nostra cotoletta alla bolognese con purea di patate e brodo di parmigiano
Our "cotoletta alla bolognese" with mashed potatoes and Parmesan broth

- GIARDINO AZZOGUIDI** 24
Verdure stagionali in diverse cotture con note agrodolci
Seasonal vegetables with bittersweet notes

- VAPORE** 24
Tranci di pesce al vapore selezionati secondo mercato, maionese vegana rosa e salicornia
our selection of Steamed catch of the week filet with pink vegan maionese and glasswort


CONTORNI

SIDES

PATATE AL FORNO AL SALE PROFUMATO D'EMILIA <i>Oven baked potatoes with emilia scented salt</i> 🍷	8
INSALATINA FREDDA DI INDIVIA E MELA VERDE CON CITRONETTE ALL'ARANCIA <i>Belgium endive and green apple salad</i>	8
CICORIA RIPASSATA AL PEPERONCINO <i>spicy sautéed asparagus chicory</i>	8

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00



LISTA ALLERGENI

 **Cereali contenenti glutine**
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut
o i loro ceppi ibridati)
e prodotti derivati

 **Anidride solforosa e solfiti**
in concentrazioni superiori a 10 mg/
kg o mg/l espressi come SO₂

 **Molluschi**
e prodotti a base di mollusco

 **Frutta a guscio**
e prodotti derivati

 **Crostacei**
e prodotti derivati

 **Pesce**
e prodotti derivati

 **Semi di sesamo**
e prodotti derivati

 **Arachidi**
e prodotti derivati

 **Senape**
e prodotti derivati

 **Uova**
e prodotti derivati

 **Latte**
e prodotti derivati
(compreso lattosio)

 **Sedano**
e prodotti derivati

 **Lupino**
e prodotti a base di lupino

 **Soia**
e prodotti derivati

Gentile cliente La invitiamo ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo.
Dear customer, please inform our staff about any food allergies, food intolerances or food related diseases.

Alcuni prodotti per la tutela e salute del cliente potrebbero essere surgelati/congelati all'origine o da noi conservati con abbattimento di temperatura in loco.

For the customer and health protection some of the products that we serve could be frozen or blast chilled by our chef.

Lo staff di sala è disponibile per ogni eventuale chiarimento.
Our staff is available for any request or information.