

ANTIPASTI

IL PESCE AVOCADO	20
Battuta di pesce con nuvola di avocado al lime <i>Fish tartare with lime scented avocado cloud</i>	
🐟🥑	
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 BIANCA DI TERRA	16
Carpaccio di sedano rapa con insalata cruda di patata americana all’agro e yogurt alla rapa rossa <i>Celeriac carpaccio with marinated sweet potatoes cold salad and beetroots vegan maionese</i>	
🥬🍴	
TOTANO LINGUA LUNGA	21
Totano scottato alla lionese, ripieno di lingua, cipolla stufata e spezie orientali con tentacoli marinati alla marmellata <i>Pan fried squid, filled with beef tongue, steamed onion and Indian spices, marmalade marinated tentacles</i>	
🦑🍴🌿🌀🥫🌾	
TETEUN AZZOGUIDI	19
Mammella cotta di vacca da latte servita con maionese alla salsa verde e gremolade di giardiniera artigianale <i>Sliced slow cooked milk cow udder with green sauce and pickled vegetables</i>	
🥙🥫🥬🐟	

PRIMI PIATTI

ZUCCA STANCA IN CALABRIA	22
Risotto “Acquerello” alla zucca mantecato con burro all’nduja con gocce di stracchino fresco ‘Nduja butter creamed Risotto “Acquerello” with pumpkin and “stracchino” soft cheese drops	
🥫🍴🥬	
CUSCINO DI PATATE	20
Raviolo di patate con cime di rapa e olio alle acciughe del Cantabrico <i>Potatoes ravioli, cantabrian anchovies olive oil and turnip greens</i>	
🍴🍴🥙🥫🐟🥬	
DI FARINA, DI MENTA E DI AGNELLO	20
Strozzaprete artigianale con ragù bianco di agnello profumato con olio alla menta “Strozzapreti” home made pasta with mint scented white lamb ragout	
🍴🥬🥫	
DA ROMA VERSO MODENA	19
Gnocco alla romana con salsa cacio e pepe e gocce di balsamico <i>Semolino Gnocchi, creamed pecorino cheese and pepper, Modena balsamic vinegar drop</i>	
🍴🥫🍴🥬🥙	
VELLUTO	16
Crema di verdure di stagione <i>Seasonal vegetable velouté</i>	
🥬🍴	

“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	16
Green lasagna Bolognese	
🍴🥙🌾🥬🥫	

SECONDI PIATTI

L’ALTRA GUANCIA	28
Guancia di manzo brasata al Sangiovese con patata schiacciata al tartufo e chips di castagne <i>Sangiovese wine braised beef cheek with truffle scented potatoes and chestnuts chips</i>	
🍴🥫🥬🥬🥫	
CERVO	30
Controfiletto di cervo scottato su verza brasata, noci pecan caramellate e salsa alle mele <i>Seared deer, braised savoy cabbage, caramelized pecan nuts and apple sauce</i>	
🥫🥫	
ANATRA INVERNALE	28
Petto d’anatra cotto a bassa temperatura, porro stufato e salsa al mandarino <i>Slow cooked duck breast, stewed leek, and tangerine sauce</i>	
🥬🍴	
ROSCO CRUSCO	24
Coda di rospo rostata, vellutata di piselli, polvere di peperone crusco e prosciutto croccante <i>Roasted monkfish, peas velloutè, peppers powder and crunchy Parma ham</i>	
🥫🥫🐟🥬🥫	
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	21
Verdure stagionali in diverse cotture con note agrodolci <i>Seasonal vegetables with bittersweet notes</i>	
🥫	
VAPORE	26
Tranci di pesci e molluschi al vapore selezionati secondo mercato su letto di polenta di mais nero <i>Our selection of steamed fish and shellfish served with black corn polenta</i>	
🥫🥫🐟🦑	
CONTORNI SIDES	
PATATE AL FORNO AL SALE PROFUMATO D’EMILIA	8
Oven baked potatoes with emilia scented salt	
🍴	
CAVOLFIORE ROSTATO ALLA PAPRIKA	8
Paprika scented roasted cauliflower	
CICORIA RIPASSATA AL PEPERONCINO	8
Spicy sautéed asparagus chicory	
MESCOLANZA DALLA CUCINA	8
Mixed salad from the kitchen	
COPERTO/COVER CHARGE	4

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.*

🌾 Cereali contenenti glutine <i>(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i>	🦀 Crostacei e prodotti derivati	🥙 Uova e prodotti derivati	🐟 Pesce e prodotti derivati	🌀 Arachidi e prodotti derivati	🌿 Soia e prodotti derivati	🍴 Latte e prodotti derivati <i>(compreso lattosio)</i>
🥫 Frutta a guscio e prodotti derivati	🥬 Sedano e prodotti derivati	🍴 Senape e prodotti derivati	🌿 Semi di sesamo e prodotti derivati	🥫 Anidride solforosa e solfiti <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2</i>	🌿 Lupino e prodotti a base di lupino	🦑 Molluschi e prodotti a base di mollusco