

ANTIPASTI

della tradizione...e non solo

Ideali da condividere
al centro tavola

Le crescentine le nostre sono piccoline e fritte, una decina circa	5
Le tigelle 6 pezzi / con pesto modenese a parte	5 / 8
Salumi del territorio	
prosciutto crudo, culaccia, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame	10
Formaggi regionali	
squacquerone romagnolo, ricotta vaccina con miele e mandorle, caciotta di Castel San Pietro, pecorino dei colli bolognesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi	10
Friggione bolognese cipolla stufata con pomodoro	5
Mousse di mortadella	5
Il Tagliere dei Salsamentari per due persone	
crescentine, squacquerone, caciotta di Castel San Pietro, pecorino dei colli bolognesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, friggione, mousse di mortadella, ragù bolognese, pesto modenese, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame	22
Stick di polentina croccante con squacquerone	8
Bombolini salati al ragù bolognese e cremoso di Parmigiano Reggiano	8
I tortellini fritti	10

PASTA FRESCA

al mattarello

Tortellini alla panna	15
Tortellini in brodo di manzo e gallina	15
Tagliatelle al ragù bolognese	11
Lasagne verdi tradizionali	13
Balanzoni al burro e salvia	11
Taglioline al prosciutto crudo e limone	11
Taglioline al friggione	10
Passatelli con asparagi, cipollotto fondente e crumble di olive	11

DALL'ORTO

Crocchè di melanzane e mozzarella con maio al peperone	10
Cappuccino di friggione con cremoso di Parmigiano Reggiano, il suo biscotto e riduzione di balsamico	10
Panzanella mediterranea e gazpacho	10
Hummus di ceci e barbabietola con crostini di pane	8
Insalata mista iceberg, rucola, pomodori e carote / con pollo	6 / 10
Patate arrosto rustiche	5

SECONDI

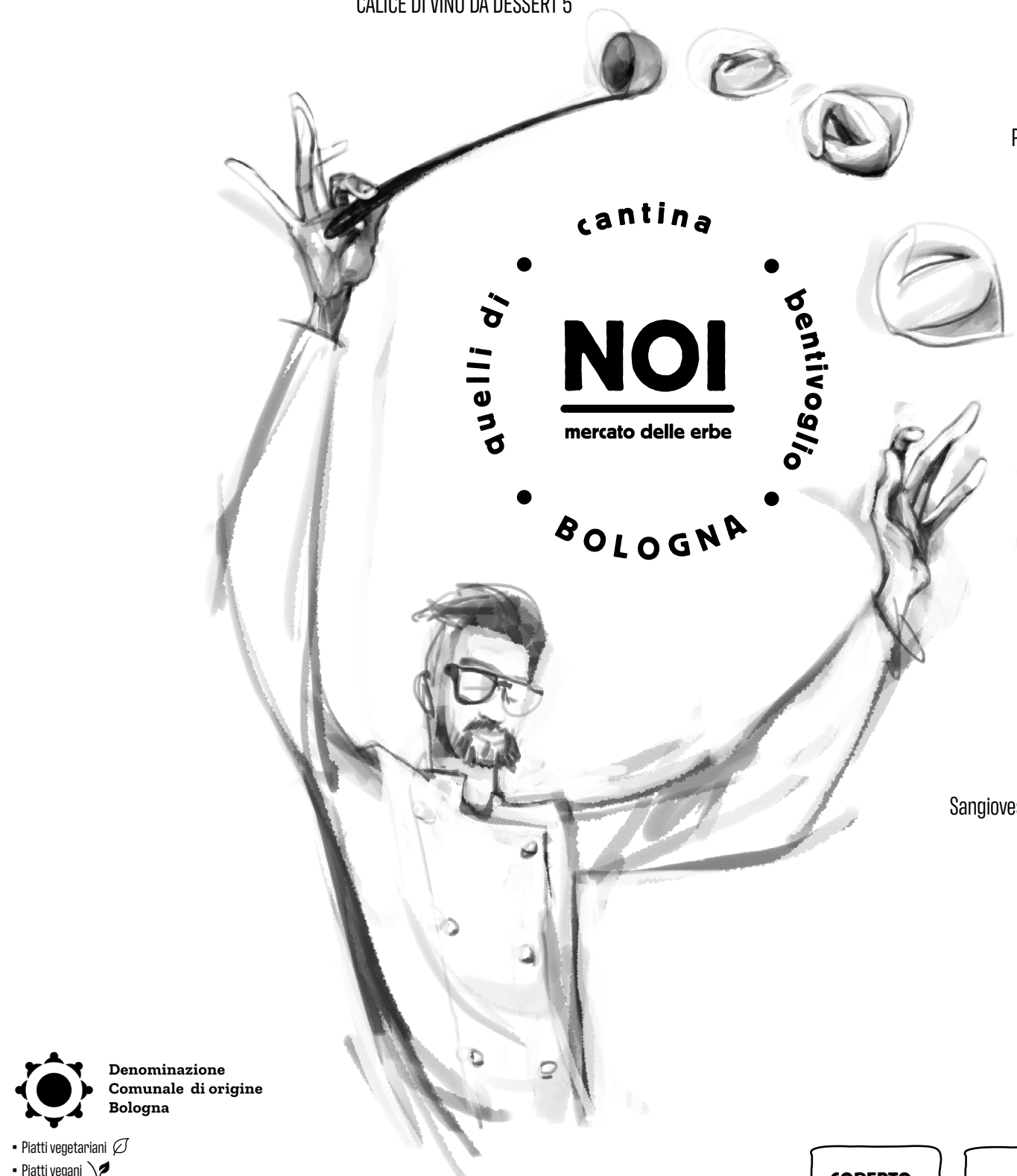
Cotoletta alla bolognese con patate arrosto rustiche	15
Brasato di manzo al Sangiovese con purè di patate	16
Polpettine al sugo di pomodoro con patate arrosto rustiche	12
Stecchi petroniani con purè di patate e gel di friggione	10
Battuta al coltello di Limousine con tuorlo fritto, capperi, olive, cipolla rossa, pane croccante e senape antica	16

I DOLCI fatti in casa

Tenerina al cioccolato con mascarpone	3	5,5
Zuppa inglese	3	5,5
Mascarpone con scaglie di fondente	3	5,5
Gelato di crema con amarene Fabbri	3	5,5
Crema catalana all'anice		6
Tiramisù		6
Frutta di stagione		5

MEZZA
PORZIONE

CALICE DI VINO DA DESSERT 5



**Denominazione
Comunale di origine
Bologna**

- Piatti vegetariani
- Piatti vegani
- Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro
- Negli elaborati alimentari possono essere presenti prodotti congelati/surgelati/decongelati
- Si prega il cliente soggetto ad allergie o intolleranze alimentari di segnalarlo al personale di sala e di richiedere il libro degli allergeni

BOLLICINE

Pignoletto frizzante - La Mancina	18
Pignoletto brut - Tizzano	19
Metodo classico dosage zero - La Mancina	24
Albana metodo classico - Monticino Rosso	27
Prosecco brut - Sutto	21
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier	48
Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger	97
Franciacorta Extra Brut Alma Assemblage MAGNUM - Bellavista	95

VINI BIANCHI

Pignoletto superiore di Montebudello - La Mancina	22
Sauvignon Colli Bolognesi DOC Il Dale - Isola	20
Colli Bolognesi DOC Altovanto - Aldrovandi	24
Rambela - Randi	18
Arneis Blangè MAGNUM - Ceretto	44
Gewurztraminer Justina- St. Pauls	26
Ribolla Gialla - Vigna del Lauro	20
Collio Bianco - Keber	41
Verdicchio A Passo D'uomo - Azzoni	28
Toscana rosato Aliè - Frescobaldi	20
Grechetto Poggio Belvedere - Arnaldo Caprai	17
Etna Passobianco - Passopisciaro	31
Moscato di Pantelleria Liquoroso - Tanit	24

VINI ROSSI

Lambrusco secco l'acino - Corte Manzini	21
Lambrusco amabile grasparossa - Corte Manzini	20
Cabernet Sauvignon - Tizzano	19
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	20
Bursôn etichetta blu - Randi	19
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	23
Merlot Altovanto - Aldrovandi	27
Cabernet Franc 1978 - San Patrignano	36
Barbera D'Alba - Prunotto	27
Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate	29
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	65
Ciliegiolo - Mazzei	24
Chianti Rufina Riserva Nipozzano - Frescobaldi	25
Bolgheri rosso - Meletti Cavallari	25
Guidalberto - Tenuta San Guido	85

COPERTO
1,5 EURO

WIFI
NOI
Bologna40121

VINO AL CALICE
CONSIGLIATO DALLO STAFF
5-7 EURO

PICCOLI FORMATI 0,375 L

Soave - Ca' Rugate	9
Albana "A" - Monticino Rosso	9
Pignoletto frizzante - La Mancina	10
Lambrusco Reggiano Secco - Lombardini	9
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	10
Chianti Nipozzano - Frescobaldi	13
Valpolicella Rio Albo - Ca' Rugate	10
Rosso di Montalcino - Banfi	10
Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata	25

PRE & DOPO PASTO

Gli Spritz	6
Aperol / Campari / Select / Al limoncello / Al carciofo violetto di San Luca	
Americano, Negroni	7
Gin Tonic - Lemon	
Tanqueray / Bulldog	8
Nordés & much more	10
Vodka Tonic - Lemon	10
Amari classici	4
Amari speciali	
Blu, Jefferson, Settemezzo & much more	5
Digestivi, Grappe, Liquori, Distillati	4-8

BIRRE

ALLA SPINA	
Lager - Moretti • 0,2 / 0,4 L	4 / 6
Lager non filtrata - Ichnusa • 0,2 / 0,4 L	4 / 6

ARTIGIANALI IN VETRO

Pils Alma - Birra Bellazzi • 0,33 L	6
Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L	6
Blanche - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L	6
Rossa MyBo - Birra Bellazzi • 0,33 L	7
IPA Spaceman West Coast - Brewfist • 0,33 L	7

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante - Levissima (pet) • 0,5 L	1,5
Succo albicocca (vetro) - Yoga • 0,2 L	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta (vetro) • 0,33 L	3,5
Thè freddo pesca/limone - Estathé (vetro) • 0,25 L	3
Birra Zero Alcol - Heineken (vetro) • 0,33 L	3,5
Thè/Infusi, caffè corretto	3
Espresso, Orzo, Deca, Macchiato - Esse Caffè	1,5

OUR TRADITIONAL STARTERS

perfect to share

Basket of crescentine typical small fried dough, about 10 pieces	5
Basket of tigelle 6 pieces of typical oven-baked bread / with lard pesto	5 / 8
Regional cold cuts	
Prosciutto crudo, culaccia, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame	10
Regional cheeses	
squacquerone romagnolo, ricotta with honey and almonds, pecorino from bolognese hills, caciotta di Castel San Pietro, Parmigiano Reggiano 24 months	10
Friggione braised onions with tomato sauce	5
Mortadella mousse	5
Salsamentari Plate for two persons	
crescentine, squacquerone, caciotta from Castel San Pietro, pecorino from bolognese hills, Parmigiano Reggiano 24 months flakes, friggione, mortadella mousse, bolognese ragù, lard pesto, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame	22
Crispy polenta with squacquerone	8
Krapfen with bolognese ragù and Parmigiano	8
Fried tortellini	10

HANDMADE PASTA

Tortellini with cream	15
Tortellini with meat broth	15
Tagliatelle with bolognese ragù sauce	11
Traditional green lasagne with ragù	13
Balanzoni with butter and sage	11
Taglioline with Parma ham and lemon	11
Taglioline with friggione braised onions with tomato sauce	10
Passatelli with asparagus, spring onions cream and olives crumble	11

FROM THE GARDEN

Eggplants croquettes with mozzarella served with peppers mayo	10
Cappuccino di friggione	
with Parmigiano cream and biscuit, with balsamic vinegar	10
Mediterranean panzanella with gazpacho	10
Beetrots hummus with crostini	8
Mixed salad iceberg salad, rocket, tomato and carrot with grilled chicken	6 / 10
Roasted potatoes	5

MEAT LOVER

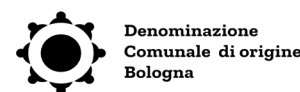
Bolognese cutlet with roasted potatoes	15
Braised beef with Sangiovese wine reduction and mashed potatoes	16
Meatballs with tomato sauce and roasted potatoes	12
Bolognese stecco with potato purée and friggione gel	10
Beef tartare	
raw beef with fried yolk, capers, olives, red onion, bread crumble and mustard	16

HOMEMADE DESSERTS

Tenerina bolognese chocolate cake	3	5,5
Traditional zuppa inglese	3	5,5
Mascarpone sweet cream with chocolate flakes	3	5,5
Vanilla ice cream with sour cherries	3	5,5
Tiramisù		6
Anise creme brulée		6
Fresh fruit		5

HALF PORTION

GLASS OF DESSERT WINE 5



- Vegetarian plate
- Vegan plate
- All prices are in Euro
- Frozen or defrosted foodstuffs may be used
- We recommend to point out to the waiter any allergies or intolerances.



SPARKLING WINES

Pignoletto frizzante - La Mancina	18
Pignoletto brut - Tizzano	19
Metodo classico dosage zero - La Mancina	24
Albana metodo classico - Monticino Rosso	27
Prosecco brut - Sutto	21
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier	48
Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger	97
Franciacorta Extra Brut Alma Assemblage MAGNUM - Bellavista	95

WHITE WINES

Pignoletto superiore di Montebudello - La Mancina	22
Sauvignon Colli Bolognesi DOC Il Dale - Isola	20
Colli Bolognesi DOC Altovanto - Aldrovandi	24
Rambela - Randi	18
Arneis Blangè MAGNUM - Ceretto	44
Gewurztraminer Justina- St. Pauls	26
Ribolla Gialla - Vigna del Lauro	20
Collio Bianco - Keber	41
Verdicchio A Passo D'uomo - Azzoni	28
Toscana rosato Aliè - Frescobaldi	20
Grechetto Poggio Belvedere - Arnaldo Caprai	17
Etna Passobianco - Passopisciaro	31
Moscato di Pantelleria Liquoroso - Tanit	24

RED WINES

Lambrusco secco L'acino - Corte Manzini	21
Lambrusco amabile grasparossa - Corte Manzini	20
Cabernet Sauvignon - Tizzano	19
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	20
Bursôn etichetta blu - Randi	19
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	23
Merlot Altovanto - Aldrovandi	27
Cabernet Franc 1978 - San Patrignano	36
Barbera D'Alba - Prunotto	27
Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate	29
Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate	65
Ciliegiolo - Mazzei	24
Chianti Rufina Riserva Nipozzano - Frescobaldi	25
Bolgheri rosso - Meletti Cavallari	25
Guidalberto - Tenuta San Guido	85

COVER CHARGE
1,5 EURO

FREE WIFI
NOI
Bologna40121

WINE BY GLASS
ASK TO THE CREW
5-7 EURO

HALF BOTTLES WINES

Soave - Ca' Rugate	9
Albana "A" - Monticino Rosso	9
Pignoletto frizzante - La Mancina	10
Lambrusco Reggiano Secco - Lombardini	9
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	10
Chianti Nipozzano - Frescobaldi	13
Valpolicella Rio Albo - Ca' Rugate	10
Rosso di Montalcino - Banfi	10
Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata	25

PRE & AFTER MEAL

Spritz	6
Aperol / Campari / Select / Al limoncello / Al carciofo violetto di San Luca	
Americano, Negroni	7
Gin Tonic - Lemon	
Tanqueray / Bulldog	8
Nordés / Mare & much more	10
Vodka Tonic - Lemon	10
Amari classici	4
Amari Specials	
Blu, Jefferson & much more	5
Liqueurs	4-8

BEERS

DRAFT	
Lager - Moretti • 0,2 / 0,4 L	4 / 6
Lager unfiltered - Ichnusa • 0,2 / 0,4 L	4 / 6

CRAFT BY BOTTLE	
Pils Alma - Birra Bellazzi • 0,33 L	6
Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L	6
Blanche - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L	6
Rossa MyBo - Birra Bellazzi • 0,33 L	7
IPA Spaceman West Coast - Brewfist • 0,33 L	7

BEVERAGES

Still / sparkling water - Levissima (pet) • 0,5 L	1,5
Apricot juice (glass) - Yoga • 0,2 L	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta (glass) • 0,33 L	3,5
Thè freddo pesca/limone - Estathé (glass) • 0,25 L	3
Birra Zero Alcol - Heineken (glass) • 0,33 L	3,5
Thè/Infusi, caffè corretto	3
Espresso, Barley, Decaf, Macchiato - Esse Caffè	1,5