

H 15-19

MERENDE

CURED MEAT, CHEES & CO.

Pane caldo con guanciale, verdure in agrodolce fatte in casa	6,00
<i>Toasted bread with cheek lard, home-made sweet & sour vegetables</i>	
Bruschetta con Pomodoro fresco, bruschetta con cicoria e acciughe	6,00
<i>Toasted bread with fresh tomato, toasted bread with chicory and anchovies</i>	
Salame dei Colli Bolognesi, pecorino con olio & pepe	6,00
<i>Salame cured meat from Bolognese Hills, pecorino cheese with EVO oil and pepper</i>	
Mortadella e Parmigiano Reggiano	8,00
<i>Mortadella Bolognese cured meat and Parmigiano Reggiano cheese</i>	
Selezione di tre formaggi con composte fatte in casa	12,00
<i>Selection of three cheeses with home-made fruit compotes</i>	
Salumi & formaggi	12,00
<i>Cured meat & cheeses</i>	
Piadina cotta a mano	3,00
<i>Piadina local bread</i>	

PIATTI PRINCIPALI

MAIN COURSES

Zuppa del giorno	8,00
<i>Soup of the day</i>	
Spaghetti al pomodoro	8,00
<i>Home-made "spaghetti" with tomato sauce</i>	
Gramigna con ragù di salsiccia	10,00
<i>"Gramigna" Bolognese pasta with "prosciutto" meat sauce</i>	
Petto di pollo alla piastra, riso thai e verdure saltate	12,00
<i>Grilled chicken breast, "thai" rice and pan-fried vegetables</i>	
Tartara di manzo, condimento classico, con misticanza	14,00
<i>Beef tartare, classical dressing, with mixed salad</i>	
Cotoletta alla petroniana	14,00
<i>Fried cutlet with "prosciutto" cured meat and Parmigiano cream</i>	
Contorno del giorno	4,00
<i>Side dish of the day</i>	
<i>Il servizio è incluso fino all'orario della cena, dalle 18.00 coperto 2,00 Service included until 6pm, after 2,00</i>	