

H 15-19

MERENDE

CURED MEAT, CHEES & CO.

Pane caldo con guanciale, verdure in agrodolce fatte in casa	6,00
Toasted bread with cheek lard, home-made sweet & sour vegetables	
Bruschette con Pomodoro fresco e con verdura del mercato e acciughe	6,00
Toasted bread with fresh tomato, toasted bread with chicory and anchovies	
Salame della Macelleria Zivieri di Zola Predosa, Bologna, e pecorino con olio & pepe	6,00
“Salame” cured meat by Zivieri, Bologna, and “pecorino” cheese with EVO oil and pepper	
Mortadella della Macelleria Zivieri di Zola Predosa, Bologna, e Parmigiano Reggiano	8,00
“Mortadella” Bolognese cured meat by Zivieri, Bologna, and “Parmigiano Reggiano” cheese	
Selezione di tre formaggi con composte fatte in casa	12,00
Selection of three cheeses with home-made fruit compotes	
Salumi & formaggi	12,00
Cured meat & cheeses	
Piadina romagnola	3,00
“Piadina” local bread	

PIATTI PRINCIPALI

MAIN COURSES

Spaghetti al pomodoro	8,00
Home-made “spaghetti” with tomato sauce	
Gramigna fresca con ragù bianco di salsiccia e piselli	10,00
Fresh “gramigna” Bolognese pasta with sausage and green peas white sauce	
Parmigiana di melanzane	10,00
Fried eggplant “lasagna” with tomato and “Parmigiano Reggiano” cheese	
Caprese con burrata e prosciutto crudo selezione Franceschini	14,00
“Caprese” salad with “burrata” fresh cheese and “prosciutto crudo” cured meat	
Cotoletta alla petroniana	14,00
Fried cutlet with “prosciutto” cured meat and Parmigiano cream	
Petto di pollo alla piastra, riso thai e verdure saltate	12,00
Grilled chicken breast, “thai” rice and pan-fried vegetables	
Tartara di manzo, condimento classico, con misticanza	14,00
Beef tartare, classical dressing, with mixed salad	
Contorno del giorno	4,00
Side dish of the day	

**...Torte, biscotti, caffè di Terzi
Vini e buona musica...**

*Il servizio è incluso fino all'orario della cena,
dalle 18.00 coperto 2,00
Service included until 6pm, after 2,00*