



TWINSIDE
VIA DE' FALEGNAMI 6
40121 BOLOGNA
TEL +39 051 99 11 797
INFO@TWINSIDE.NET - WWW.TWINSIDE.NET

Informiamo la gentile Clientela che i piatti preparati nel nostro ristorante possono contenere i seguenti allergeni:
pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

We inform our customers that dishes prepared in our restaurant may contain the following allergens:
fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide.

Furthermore fish intended to be consumed raw or almost raw is subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

*Nei nostri piatti potrebbero esserci ingredienti non descritti nel menu.
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!
In our dishes there could be some ingredients not described in the menu.
Please let us know about your allergies or intolerances. Thank you!*

Coperto - Cover charge euro 2

Entrate

Starters

Insalata di ravaggiolo 8

con lattughino, rucola, fave e piselli freschi, e pomodorini
Salad of "ravaggiolo" fresh cheese with lettuce, rocket, fresh fava beans and green peas, and baby tomatoes

Lingua di manzo 8

con salsa tonnata, capperi e cipollina agrodolce
Beef tongue with tuna sauce, capers and sweet and sour baby onion

Alici fritte 8

con maionese fatta in casa
Fried anchovies with home-made mayonnaise

Pizza frita 8

con pomodoro San Marzano e ricotta di Valsamoggia
Fried pizza with "San Marzano" tomato and "ricotta" fresh cheese

Pasta

Gnocchi alla sorrentina 10

fatti in casa, con pomodoro, fiordilatte e basilico
Home-made “gnocchi” potato pasta with tomato,
“mozzarella” fresh cheese and basil

Garganelli al pesto di ortica 10

con squacquerone di Valsamoggia - *Pasta fresca*
“Garganelli” fresh pasta with nettle “pesto”
and “squacquerone” fresh cheese

Gramigna con salsiccia e zafferano 12

Pasta fresca
“Gramigna” fresh pasta with sausage and saffron

Spaghetti alle vongole 12

fatti in casa, con aglio olio peperoncino e zucchine novelle
Home-made “spaghetti” with EVO oil garlic chili pepper
clams and spring zucchini

Piatti principali

Main courses

Fave e cicorie 14

Purè di fave, cicorie ripassate e polpette “cacio e ovo”
Mashed fava beans, pan-fried chicory with garlic
and chili pepper with egg cheese-balls

Seppie e piselli 16

Tagliatelle di seppia, pomodoro fresco, piselli primaverili,
erbette aromatiche e pane nero biscottato
Fine cut cuttlefish with fresh tomato, green peas,
aromatic herbs and toasted black bread

Filetto di orata al forno 16

con insalata di cedro e agrumi
Baked sea bream fillet with citrus fruits salad

Straccetti di manzo 16

profumati con aglio, rosmarino e capperi, con patate
al forno e battuto di peperoni, scalogno e rucola
Striped beef flavoured with garlic, rosemary and capers,
baked potatoes and chopped pepper, shallot and rocket

Hamburger di manzo 14

con melanzane fritte alla mentuccia, fiordilatte,
patate fritte e salsa BBQ - *Pane fatto in casa*
Beef-burger, fried eggplant with mint, mozzarella,
fried potatoes and BBQ sauce - *Home-made bread*

Tartare classica 14

con patate fritte
Classical tartare with fried potatoes