

Entrate

Starters

Pizza fritta

con pomodoro San Marzano, acciughe e origano
Fried pizza with tomato, anchovies and oregano

8

Mortadella e Parmigiano Reggiano

Macelleria Zivieri di Bologna
Mortadella local cured meat with Parmigiano Reggiano

8

Selezione di salumi

Mortadella, prosciutto crudo, salame
e coppa di testa con noce moscata
Macelleria Zivieri di Bologna
Selection of local cured meat

12

Pasta

Mezzi paccheri con cozze e asparagi

con patate e pomodorini confit
Pasta del pastificio Latini
Mezzi paccheri short pasta with mussels, asparagus,
potatoes and confit baby tomatoes

12

Gnocchi alla sorrentina

con mozzarella, pomodoro e basilico
Home-made gnocchi with *mozzarella* cheese,
tomato and basil

12

Piatti principali

Main courses

Asparagi al vapore

con pane tostato, uovo poché e Parmigiano 24 mesi
Steamed asparagus, toasted bread with poached egg,
and Parmigiano Reggiano

14

Insalata tiepida di baccalà

con patate, olive Taggiasche e pomodorini confit
Codfish salad with potatoes, olives
and confit baby tomatoes

16

Spuntature di maiale

con patate al forno e ketchup al peperone
Pork ribs with baked potatoes and home-made
pepper sauce

16

Tagliata di manzo

con patate al forno e fagioli cannellini
Sliced beef with baked potatoes and *cannellini* beans

16

Tartare di manzo

condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester,
senape e tapenade, servita con pane tostato fatto in casa
e radicchietto di campo
Beef tartare dressed with extra virgin olive oil, salt, pepper,
tabasco, Worcester, mustard and tapenade, served
with toasted home-made bread and red and green baby salad

14

Contorni

Side dishes

Insalatina di radicchio di campo

Red and green baby salad

5

Bietole ripassate

Swiss chard pan-fried with garlic

Friggione alla bolognese

Traditional slow cooked tomato & onion

Patate fritte

Fried potatoes