



A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro


Le preparazioni, dal pane alla pasta alle verdure in agrodolce fino alle salse e all'aceto, nascono nella nostra cucina

La nostra cucina è aperta a pranzo dalle 12.00 alle 14.30 e propone quotidianamente anche piatti fuori menu

Coperto € 1

Entrate

Zucca violina marinata con menta e peperoncino con bruschetta di pane e formaggio fresco labneh fatto in casa 10
Pumpkin marinated with mint and chili pepper served with home-made fresh cheese labneh on toasted bread

 Mortadella* e provolone della Val Padana 10
Mortadella local cured meat and *provolone* local cheese

Selezione di salumi* con verdure in agrodolce fatte in casa 12
Selection of local cured meat with sweet and sour vegetables

Spalla toscana al coltello, con pane e pomodoro 10
Tuscan pork shoulder with bread and tomato

* *Macelleria Zivieri di Bologna*


Pasta fatta in casa e non solo 1/2

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico 10
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

 Gramigna con ragù tradizionale 12
Local *gramigna* short pasta with traditional Bolognese meat sauce

Panzanella toscana 10
Con pomodorini, cetrioli, sedano, cipolla, basilico e pane, condita con olio e aceto di vino
Tuscan panzanella
With baby tomatoes, cucumber, celery, onion, basil and bread, dressed with EVO oil and wine vinegar

Spaghetti "aglio olio e peperoncino" con alici, pomodorini gialli, finocchietto e briciole alle acciughe 12
Spaghetti with fresh anchovies, yellow baby tomatoes, wild fennel and bread flavored with anchovies

 Tortellini con crema di Parmigiano 24 mesi 10 16
Tortellini pasta filled with meat with cream of Parmigiano

 *Piatti della tradizione* **Segue...**

Piatti principali

1/2

Frittelle di melanzane e insalata di pomodori e basilico 8 12
Fried eggplant-balls and salad of tomato and basil

Tartare di manzo servita con misticanza e Tropea 14
Condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester,
senape e tapenade
Beef tartare served with green salad and red onion
with pepper, tabasco, worcester, mustard and tapenade

Polpo e verdure al vapore 10 14
Octopus and steamed vegetables

Cotoletta alla bolognese 14
Con crema di Parmigiano e prosciutto crudo
Bolognese cutlet
With cream of *Parmigiano* and *prosciutto crudo* cured meat

Contorni

5

Friggione alla bolognese
Friggione slow cooked onion and tomato

Insalatina “colta e mangiata”
Local fresh green salad

Patate novelle cotte al forno con la loro buccia
Potatoes baked with peel

Dolci

Chiedete ai nostri ragazzi quali sono le torte, i dolci, gli yogurt
e la frutta fresca del giorno 5/6
Ask for cakes, dessert, yogurt and fresh fruit

*Nei nostri piatti potrebbero esserci 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).
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!*

Menu del pranzo disponibile dalle 12 alle 14.30



caminettdoro e twinsidebistrot