



# TWINSIDE

IL BISTROT DEL CAMINETTO D'ORO

*Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche*

## MENU CENA

Coperto € 2

Zuppetta fredda di pomodoro, evo al basilico  
e ravgiolo dei colli bolognesi | 8

*Cold tomato soup with, basil evo & ravgiolo local cheese*

La nostra mitica pizzetta frita con San Marzano e parmigiano | 10

*Small fried pizza, San Marzano tomato & parmigiano*

Mortadella artigianale della macelleria Zivieri e squacquerone | 10

*Mortadella artisan cured meat & squacquerone cheese*

Selezione di salumi artigianali, verdure in agrodolce fatte in casa  
e squacquerone | 16

*Artisan local cured meat selection, homemade sweet & sour vegetables, squacquerone*

Piatto di formaggi e composte | 16

*Selection of cheese with homemade compote*

Crescentine fritte fatte in casa | 4

*Fried homemade "crescentine"*

Spaghetto al torchio "aglio, olio e peperoncino" con le cozze di Goro | 16

*Homemade spaghetti "garlic, evo oil, chili pepper" with mussels*

Tagliatelline all'ortica alla romagnola con gambuccio  
e pecorino di grotta | 14

*Homemade green nettle tagliatelline, butter, prosciutto & pecorino cheese*

Tartare di manzo con patate al forno con la buccia | 14

*condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade*

*Beef tartare with baked potatoes - classic dressing*

Segue...

## IL FORNO A CARBONE JOSPER

### Carciofo alla brace del forno Josper | 10

Artichoke cooked on embers

### Asparagi alla brace del forno Josper, crema di parmigiano e nocciole | 16

Asparagus cooked on embers, parmigiano cream & hazelnuts

### Spiedo di polpo arrosto e patate con salsa verde | 20

Octopus & potatoes cooked in charcoal oven with green sauce

## CONTORNI

### Patate cotte al forno con la buccia *Baked potatoes with peel* | 5

### Insalatina dell'orto "colta e mangiata" *Salad "picked & eat"* | 6

### Friggione alla bolognese *Traditional "friggione" - onion & tomatoe slowly cooked* | 6

**Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno!**



twinsidebistrot

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



*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!*

*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.*

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.