



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 PRANZO

Coperto € 1

ENTRATE

Carciofo alla brace del forno Josper | 8

Artichoke cooked in charcoal oven

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

Cold tomato soup, basil evo & ravaggiolo local cheese

 Mortadella artigianale della macelleria Zivieri e squacquerone | 10

Mortadella artisan cured meat & squacquerone cheese

 Selezione di salumi artigianali | 14

Artisan cured meat selection

PRIMI PIATTI

Lo Spaghetto al torchio con sugo di pomodoro | 10

Homemade spaghetti with tomato sauce

 Gramigna con ragù di salsiccia e piselli | 12

Homemade "gramigna" with sausage & peas

 Raviolo del giorno

Homemade ravioli of the day

 *Piatti della tradizione (traditional dishes)*

Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno!

Segue...

PIATTI PRINCIPALI

Insalata con pollo disossato cotto sulla brace del forno Jospers, limone fermentato e salsa alla senape | 14

Salad with boneless chicken cooked on embers, fermented lemon, mustard sauce

Tartare di manzo con patate al forno con la buccia condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade | 14

Beef tartare with baked potatoes - classic dressing

Asparagi alla brace, crema di parmigiano e nocciole | 16

Asparagus cooked on embers, parmigiano cream & hazelnuts

IL FORNO A CARBONE JOSPER

Galletto alla brace con patate al forno con la buccia | 16

Chicken on embers with baked potatoes

Costata di manzo con patate al forno con la buccia | per hg 5,80

Sirloin steak with baked potatoes

CONTORNI

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

Verdure del mercato saltate *Pan fried vegetable* | 6

Insalatina "colta e mangiata" *Salad "picked & eat"* | 6

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

DOLCI

Crostata/Torta del giorno

Panna cotta con caramello salato | 6

Zuppa inglese | 6



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!

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.