



# 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.