



da martedì a sabato dalle 18.00

COCKTAIL

Americano | 8.5
vermouth rosso, Campari

Negroni | 8.5
gin london dry Tanqueray, vermouth rosso, Campari

Moscow Mule | 8.5

Spritz Aperol | 6

Spritz Campari | 6

Gin Tonic | 8.5/12

Vodka Tonic | 8.5/

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



Menu

PICCOLE PREPARAZIONI

Tortellini fritti | 7

Fried tortellini

Lingua con salsa verde | 7

Beef tongue with green sauce

Cotechino, lambrusco e olive | 7

"Cotechino", lambrusco wine & olive

Acquadelle del delta del Po marinate | 7

Marinated "acquadelle fish"

Cannoli di ananas, squacquerone e aceto balsamico | 7

Pineapple cannoli with squacquerone fresh cheese & balsamic vinegar

Mousse di ceci e pane carasau | 7

Chickpea mousse & traditional "carasau" bread from Sardinia

Budino di fagioli cannellini e spuma di aceto di vino | 10

Beans pudding & wine vinegar mousse

Cappuccino di ricotta e patate con tartufo nero | 12

Potato cappuccino, ricotta cheese & black truffle

LE POLENTINE

Gorgonzola, mandorle e tartufo nero | 14

Cornmeal with almonds & black truffle

Ragù di salsiccia | 12

Cornmeal with sausage ragu

Ricotta e funghi | 12

Cornmeal with ricotta & mushrooms

Fritta con burro e alici | 12

Fried cornmeal with butter & anchovies

PIATTI • TAGLIERI

Selezione di salumi norcini | 15
Selection of cured meat from Norcia

| salumi di cacciagione | 15
Selection of wild game cured meat

Tartare di manzo con pecorino e pomodori secchi | 16
condita con olio, sale, pepe
Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes

Prosciutto di cervo, miele, mandorle e polvere di ginepro | 15
Venison cured ham, honey, almonds & juniper powder

Swizzera di manzo con mortadella artigianale, provolone della Val Padana,
ristretto di marsala e tartufo nero | 18
*Hamburger with local mortadella cured meat, provolone cheese,
concentrated marsala and black truffle*

Polpette di bollito di manzo affumicate cacio e pepe | 14
Smoked meatballs of boiled beef "cheese & pepper"

Prosciutto cotto di pollo, parmigiano, carciofini
e zabaione all'aceto balsamico | 14
*Chicken cooked at a low temperature, parmigiano, artichokes
and balsamic vinegar zabaione*

Selezione di formaggi con miele e composte fatte in casa | 16
Selection of cheese with honey & homemade compote

Coperto – Cover charge euro 2

DALLA CUCINA del CAMINETTO D'ORO

disponibili dalle 19.30 alle 22.30

Tortellini in brodo di manzo e cappono | 20

Homemade tortellini in traditional beef and capon broth

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale | 17

Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Spalla cotta al "forno spento"

salsa di pere e aceto di mele con cavolo nero al ferro | 24

*Pork shoulder cooked for a least 10 hours on lukewarm embers,
pear & apple vinegar sauce, grilled black cabbage*

Cuociamo la spalla di maiale nel forno a carbone Josper durante la notte,
quando le braci a fine serata iniziano a spegnersi - con una cottura dolce di almeno dieci ore,
questo conferisce alla carne morbidezza e un sapore caratteristico

Tagliata di entrecote di manzo, lardo, radicchio di campo, aceto balsamico | 26

Sliced rib steak, lard, wil radicchio, balsamic vinegar

L'orto e il Josper | 20

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven



TWINSIDE
VIA DE' FALEGNAMI 6
40121 BOLOGNA
TEL +39 051 99 11 797
INFO@TWINSIDE.NET - WWW.TWINSIDE.NET

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

Nei nostri piatti potrebbero esserci ingredienti non descritti nel menu. Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!
In our dishes there could be some ingredients not described in the menu. Please let us know about your allergies or intolerances. Thank you!