

da martedì a sabato dalle 18.00
apertura cucina 19.30

COCKTAIL

Americano | 8

vermouth rosso, campari

Negroni | 10

gin london dry Tanqueray, vermouth rosso, Campari

Spritz Aperol | 8

con Franciacorta brut

Spritz Campari | 8

con Franciacorta brut

Gin Tonic | 12

gin premium

Vodka Tonic | 10

PATATAS NANA

La semplicità di una materia prima lavorata come facevano le nonne.
Senza aggiunta di nulla, 100 % naturale. Salata leggermente a mano

Classica 40 gr | 3

Fiammiferi 70 gr | 6

Ispirati al passato uno snack retrò aggiornato ai tempi moderni
Barattolo in alluminio riciclabile 100% plastic free

Tartufo nero pregiato disidratato 40 gr | 5

Patatas Nana di Morgan - Capperi 100 gr | 6

Chips di patatas nana condite solo con polvere di verdure disidratate di Morgan



Menu

Il nostro menù è ispirato alla tradizionale convivialità dell'osteria bolognese.
La nostra scelta è orientata prevalentemente
verso materie prime di stagione e artigianali.
Selezioniamo inoltre periodicamente "curiosità" o prodotti di nicchia
che desideriamo farvi provare!

PICCOLE PREPARAZIONI

Tortellini fritti | 8

Fried tortellini

Crescentina fatta in casa e mortadella artigianale di Franceschini | 7

premio Gambero Rosso miglior mortadella d'Italia 2023

Fried homemade crescentina with traditional artisan mortadella

Paté di fegatini, biscotto di sfoglia e cipolla di Medicina,
riduzione di albana passito | 10

Liver paté, onion wafer, concentrated of albana passito wine

Zucca mantovana marinata con menta e peperoncino
e formaggio dei colli bolognesi | 7

Marinated pumpkin with mint & chili pepper, local cheese

Trippa alla parmigiana | 8

Tripe with tomato & parmigiano

“Il bollito tonnato”, capperi, cavolo viola, salsa tonnata | 8

Boiled beef with tuna sauce, capers & red cabbage

Pecorino degli Appenini affinato al merlot, miele di acacia | 7

Pecorino aged with merlot and acacia honey

La nostra selezione di parmigiano | 10

Parmigiano

PIATTI PRINCIPALI

Zuppetta di ceci e baccalà | 18

Chickpea & codfish soup

Tartare di manzo, pecorino e pomodori secchi | 18

Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes

Zucca mantovana alla brace del Josper,
crema di patate affumicate, semi tostati | 16

Pumpkin on embers, smoked potato cream, toasted seeds

Polenta, salsiccia e zafferano selezione Blue Karavan | 16

Cornmeal, sausage & saffron

Cotechino fritto e zabaione al parmigiano | 18

Fried "cotechino" & zabaione with parmigiano

Selezione di formaggi con miele e composte fatte in casa | 16

Selection of cheese with honey & homemade compote

CONTORNI

Patate al forno con la buccia | 5

Potatoes baked with peel

Friggione | 6

Traditional "friggione" – onion & tomato long cooked

SELEZIONATI PER VOI

Alici del Mar Cantabrigo con pane tostato e burro salato | 14

Anchovies from the Cantabrian sea, toasted bread, salted butter

Scatoletta gr 50

Storione bianco del Ticino affumicato a caldo,
pan brioche fatto in casa, salsa di senape del Ventasso e miele, coulis di
frutti rossi | 22

Smoked sturgeon, homemade pan brioche, mustard & honey sauce, red berries coulis

Affettato gr 80

Acquadelle del delta del Po fritte e marinate | 7

DALLA CUCINA del CAMINETTO D'ORO

disponibili dalle 19.30 alle 22.30

Dalla tradizione i grandi classici che portano la firma dei nostri chef
Andrea, Gianmarco e Giacomo, bolognesi doc!

Tortellini in brodo | 20 è possibile richiedere mezza porzione | 12
Homemade tortellini in traditional broth (half portion 12)

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale | 17
Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Zuppa imperiale in tazza con brodo di cardi | 16
Homemade "zuppa imperiale" in cardoons broth

Bistecca fiorentina e patate al forno con la buccia
Proponiamo una selezione di lombi
di cui curiamo direttamente la maturazione | prezzo a partire da 7,40 hg
Chiedete a noi per conoscere razze e periodi di frollatura
*We offer a selection of beef loins whose maturation we take care of directly.
Ask us if you wish to know breed & weight.
The price depends on the type of steak chosen from € 7,40 per hg*

Coperto – Cover charge 2



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

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/2011, D. Lgs. 109/1992)

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati,

Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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.

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. Let us know if you have allergies or intolerances. Thank you!

i prezzi sono espressi in euro

