

**Menu**  
**19 – 22.30**

**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!**

**LE TAPAS**

Crescentina frita fatta in casa  
e mortadella artigianale di Franceschini | 6  
**Premio Gambero Rosso miglior mortadella d'Italia 2023**  
*Fried homemade crescentina with traditional artisan mortadella*

Tortellini fritti | 8  
*Fried tortellini*

Parmigiano 48 mesi del Caseificio Bazzanese con balsamico | 10  
*Parmigiano aged 48 months & balsamic vinegar*

Insalatina di zucchine marinate, caprino alle erbe e pepe lungo, polvere di  
pompelmo | 6  
*Marinated zucchini salad, goat cheese flavoured with herbs & long pepper, grapefruit powder*

Pecorino stagionato nelle vinacce  
con miele di melata di Podere 101 | 8  
**Caseificio Facchini – Parco del Monte Cucco**  
*Pecorino aged in pomace with artisan local honeydew*

Lingua di manzo, salsa verde,  
cipolla caramellata e polvere di capperi | 6  
*Beef tongue with green sauce, caramelised onion & capers powder*

## SELEZIONATI PER VOI

*Dal Parco del Ticino Lago Maggiore* lo Storione bianco 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

Alici del Mar Cantabrico con pane tostato e burro salato | 14  
*Anchovies from the Cantabrian sea, toasted bread, salted butter*  
Scatoletta gr 50

Acquadelle del delta del Po fritte e marinate | 7  
*Fried & marinated acquadelle "fish"*

## PRIMI PIATTI

Tortellini a macchina con crema di parmigiano | 16  
*Tortellini with parmigiano cream*

Tagliolini verdi all'ortica fatti in casa con gambuccio di prosciutto, burro e zeste di limone | 16  
*Homemade green nettle tagliolini with prosciutto, butter & lemon zest*

Pappa al pomodoro con stracciatella e polvere di capperi | 16  
*"Pappa al pomodoro" – bread & tomato long cooked, stracciatella & capers powder*

**Nei nostri piatti potrebbero esserci ingredienti non menzionati in descrizione  
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!**

*There may be ingredients in our dishes that are not mentioned in the description  
If you have allergies or intolerances please let us know. Thank you!*

## SECONDI PIATTI

Insalatina di baccalà e ceci con pomodori secchi,  
cipolla in agrodolce e sedano | 20

*Codfish & chickpea salad, dried tomatoes, onion & celery*

Polpetta di manzo alla brace, guanciaie  
e carpaccio di tartufo nero | 20

**Utilizziamo carne a lunga frollatura curata direttamente da noi**

*Grilled Meatball, bacon e black truffle carpaccio*

**We use long-cured meat cured directly by us**

Tartare di manzo, pecorino e pomodori secchi | 18

*Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes*

Polpettine di ricotta e scorzette di limone  
con crema di zucchine e piselli | 18

**Ricotta Caseificio Bazzanese**

*Ricotta & lemon peel balls with zucchini cream & green peas*

Selezione di formaggi, miele di Podere 101, composte fatte in casa | 18

*Selection of cheese with artisan local honey & homemade compote*

La nostra carta delle carni

Proponiamo una selezione di lombi

di cui curiamo direttamente la maturazione | **prezzo sulla carta delle carni**

*We offer a selection of beef loins whose maturation we take care of directly*

*The price depends on the type of steak chosen. **Prize on the daily meat menu***

## CONTORNI

Patate al forno con la buccia | 5

*Potatoes baked with peel*

Friggione bolognese | 7

*Traditional "friggione" – Onion & tomato long cooked*

Insalatina di stagione | 6

*Mixed salad*

**Coperto – Cover charge 2**

**prezzi espressi in euro**



VIA DE' FALEGNAMI 6  
40121 BOLOGNA

TEL +39 051 99 11 797

[INFO@TWINSIDE.NET](mailto:INFO@TWINSIDE.NET) - [WWW.TWINSIDE.NET](http://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 SO<sub>2</sub>.

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!*



*twinsidebistrot*