



Menu  
Orario 18 – 22.30  
apertura cucina ore 19

ENTRATE

Baccalà mantecato, limone fermentato,  
finocchietto, chips di polenta | 14  
Codfish creamed, fermented lemon, wild fennel, cornmeal chips

Mortadella artigianale di Franceschini e crescentine fritte | 10  
Mortadella artisan cured meat & fried homemade crescentine

Lo stecco bolognese | 10  
Fried mortadella cured meat & provolone local cheese

Il salume selezionato del momento | [vedi lavagna / price on blackboard](#)  
The selected artisan cured meat of the moment

Rapette marinate con menta e peperoncino  
con ravgiolo e olio al pepe | 10  
Turnips marinated with mint & chili pepper, ravgiolo cheese & black pepper oil

Tortellini fritti | 12  
Fried tortellini

Lingua di manzo con verdure in agrodolce | 10  
Beef tongue and sweet & sour vegetables

Friggione bolognese | 7  
Traditional "friggione" – Onion & tomato long cooked

## LE CONSERVE E I FORMAGGI

Acciughe del Mar Cantabrico con pane tostato  
e burro salato **Scatoletta gr 50** | 16

Anchovies from the Cantabrian sea, toasted bread, salted butter

Verdure in agrodolce artigianali | 8

Sweet & sour vegetables

Squacquerone della Valsamoggia | 6

Ricotta di bufala e fichi caramellati | 10

Buffalo ricotta cheese & caramelised figs

## PRIMI PIATTI



Il pacchero gratinato ripieno di ricotta ed erbe  
con crema di spinaci e nocciole | 14

Paccheri cooked au gratin filled with ricotta & herbs, spinach cream & hazelnut

Spaghetto al torchio aglio, olio e peperoncino  
con acciughe, pesto di finocchietto e capperi | 14

Homemade spaghetti garlic, olive oil & chili pepper, anchovies, wild fennel & capers

## LE ALTRE PROPOSTE

Pallotte cacio e ova | 16

Vegetarian "cacio e ova" balls with tomato sauce

Polpo alla brace, crema di ceci, chips di rapa rossa e topinambur | 18

Octopus on embers, chickpea cream, turnips & Jerusalem artichoke chips

Tartare di manzo, uovo, capero in fiore,  
cipolla candita, pane tostato | 18

**condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade**

Beef tartare, egg, caper, candied onion, toasted bread

Uovo del contadino in camicia, vellutata di patate  
e crema di tartufo nero | 18

Organic poached egg, potato cream, black truffle sauce

**Uovo dell' azienda Agricola Pollo Samoggia di Nicolò Ruggeri**

Patate al forno con la buccia | 5

Potatoes baked with peel

## A parte una piccola carta con alcune proposte del Caminetto d'oro

### Coperto – Cover charge 2



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!*

i prezzi sono espressi in euro

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini