



**Our sfogline, chefs and pastry chef cook every day  
our fresh pasta, tigelle, crescentine, bread and desserts.**

**We do all the best to make you feel good,  
if something went wrong please let us know!**

**Our main suppliers:**

**AZ. AGRICOLA ORLANDINI di SESTO IMOLESE**

**Free range eggs**

**CASEIFICIO ROSOLA di ZOCCA**

**Parmigiano and butter**

**COMUNITA' DI SAN PATRIGNANO**

**Caramelized figs**

**DISPENSA DI AMERIGO di SAVIGNO**

**liqueurs**

**FATTORIA AI PIANI di SAVIGNO**

**Goat cheeses**

**LA CENTRALE DEL LATTE di CESENA**

**ricotta, squacquerone cheese and butter**

**LABORATORIO DEI COMMERCianti di CASTELMAGGIORE**

**Ice cream**

**MACELLERIA ZIVIERI di MONZUNO**

**Meat**

**MOLINO SPADONI di COCCOLIA**

**Flour**

**POLLERIA RANOCCHI**

**Veal meat**

**SALUMI DEL BORGO di CASTEL GUELFO**

**Pork and beef meat**

**SALUMIFICIO FELSINEO di ZOLA PREDOSA**

**Mortadella tOur-Tlen selection**

**SALUMIFICIO FRANCESCHINI del CASTELLO DI SERRAVALLE**

**Salame, coppa and prosciutti**

**SALUMIFICIO VILLANI di BOLOGNA**

**Pink salame**

*We recommend to point out to the waiter any allergies or intolerances*



## OUR TRADITIONAL STARTERS

<b>Choice of italian cold cuts plate with crescentine or tigelle</b> <small>prosciutto crudo, salame, coppa, mortadella, salame rosa</small>	11,00 €
<b>Culatello with crescentine or tigelle</b>	12,00 €
<b>Basket of crescentine or tigelle</b>	4,00 €
<b>Homemade cold cut</b>	8,00 €
<b>Sheep's cheeses with candied figs</b>	8,00 €
<b>Ricotta cheese with boiled must</b>	5,00 €
<b>Fresh vegetables served with olive oil dip</b>	5,00 €
<b>Mortadella meatballs with pistachio crumble and gorgonzola mousse</b>	6,00 €
<b>Fried tortellini</b>	7,00 €
<b>Liver pate with pan brioche</b>	4,00 €
<b>Squacquerone</b> <small>typical soft cheese</small>	4,00 €
<b>Mortadella mousse</b>	4,00 €
<b>Mixed pickled vegetables in olive oil</b>	4,00 €
<b>Onions pickles</b>	4,00 €

## FRESH HOMEMADE PASTA

<b>Zucchini pureed soup with crispy ham</b>	8,50 €
<b>Tagliatelle with traditional bolognese ragù sauce</b>	9,50 €
<b>Green taglioline with Parma ham</b>	9,50 €
<b>Tagliatelle with tomato and onions sauce</b>	9,50 €
<b>Spaghetti with tomatoes, basil and salted ricotta cheese</b>	9,50 €
<b>Liver ravioli with butter and sage sauce</b>	10,00 €
<b>Tortelloni with butter and tomato sauce</b>	10,00 €
<b>Triangles with eggplants, fossa cheese and balsamic vinegar</b>	10,00 €
<b>Balanzoni with butter and sage sauce</b>	10,00 €
<b>Tortellini with Parmigiano cream</b>	12,50 €

VEGETERIAN PLATES

\* IT CAN BE USED SOME FROZEN OR DEFROSTED FOODSTUFFS

**Service charge 2,00 €**

## MAIN AND SIDE DISHES

<b>Meatballs in tomato and green peas sauce *</b>	10,00 €
<b>Fried meatballs with our crispy fried potatoes</b>	10,00 €
<b>Meatballs and potatoes in white wine sauce</b>	10,00 €
<b>Spicy meatballs in tomato sauce</b>	10,00 €
<b>Small meatballs of tortellini stuffings</b>	10,00 €
<b>Codfish fried balls with salted chard leaves</b>	10,00 €
<b>Puffed rice crusted potato and tuna balls with black olives pate</b>	10,00 €
<b>Eggplant balls with mozzarella and our crispy fried potatoes</b>	10,00 €
<b>Pork liver on crushed potatoes and chives</b>	12,00 €
<b>Bolognese veal cutlet with our crispy fried potatoes</b>	16,00 €
<b>Grilled sliced beef with rocket salad and shaved Parmigiano</b>	18,00 €
<b>Homemade chips</b>	3,50 €
<b>Our crispy fried potatoes</b>	4,00 €
<b>Friggione</b> <small>braised onions in tomato sauce</small>	4,00 €
<b>Salted chard leaves</b>	4,00 €
<b>Mixed salad</b> <small>radicchio, lettuce, carrot and tomato salad</small>	5,00 €
<b>Mixed oven baked vegetables/with melted cheese</b>	6/8,00 €

## HOMEMADE DESSERTS

<b>Traditional chocolate cake</b>	4,50 €	2,70 €
<b>Rice and almond traditional cake</b>	4,50 €	2,70 €
<b>Our traditional Zuppa inglese</b>	4,50 €	2,70 €
<b>Mascarpone sweet cream/with chocolate flakes</b>	4,50 €	2,70 €
<b>Vanilla ice cream/with sour berries</b>	4/5,00 €	2,70 €
<b>Lemon ice cream/with vodka</b>	4/5,00 €	2,70 €
<b>Robiola creme brulee with strawberry coulis</b>	4,50 €	
<b>Meringue mascarpone with berries</b>	4,50 €	
<b>Mascarpone and coffee cream</b>	4,50 €	
<b>Fresh pineapple/melon/watermelon/strwberries</b>	4,50 €	

HALF PORTION

## WHITE WINES

<b>Pignoletto frizzante - La Mancina</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Pignoletto flat - Fedrizzi</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Albana "A" - Monticino Rosso</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Falanghina - Mastroberardino</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Pignoletto frizzante - La Mancina</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Albana secco Neblina - Madonna</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Pignoletto flat - La Mancina</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Sauvignon - Tizzano</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Chardonnay Bianco Bologna - Isola</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Falanghina - Mastroberardino</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Rambela - Randi</b>		<b>16,00 €</b>
<b>Riesling Le Vaie - Isola</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Chardonnay Tornese - La Piazza</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Albana Vitalba (amphora) - Tre Monti</b>		<b>25,00 €</b>

## RED WINES

<b>Cabernet Sauvignon - Isola</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Lambrusco Concerto - Medici Ermete</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gutturnio - La Pernice</b>	<b>0,375 l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Sangiovese Superiore Fervavento - Madonna</b>	<b>0,375 l</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Sangiovese - Giacondi</b>		<b>13,00 €</b>
<b>Barbera frizzante - La Mancina</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Sangiovese Tenentino - Madonna</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon - Isola</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Lambrusco Grasparossa - Medici Ermete</b>		<b>14,00 €</b>
<b>Lambrusco Grasparossa (dry) - La Battagliola</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Gutturnio - La Pernice</b>		<b>15,00 €</b>
<b>Merlot Lanciotto - La Mancina</b>		<b>16,00 €</b>
<b>Burson - Randi</b>		<b>17,00 €</b>
<b>La vigna del sangiovese - Ronco del suffragio</b>		<b>17,00 €</b>
<b>Sangiovese Superiore Fervavento - Madonna</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Sangiovese Riserva Torre di Ceparano - La Zerbina</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Sangiovese Superiore Riserva Millo - Monti</b>		<b>19,00 €</b>
<b>Pinot Nero fermo - Cantina Della Volta</b>		<b>20,00 €</b>
<b>Bologna Rosso Balanzone - Folesano</b>		<b>21,00 €</b>
<b>Lambrusco Reggiano Concerto - Medici Ermete</b>	<b>1,5 l</b>	<b>30,00 €</b>

## SPARKLING WINES

<b>Pignoletto Brut - La Mancina</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Pignoletto Brut - Tizzano</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Pignoletto Brut - Le Grand Pignol - La Battagliola</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Unique Brut Rosé (met. classico) - Medici Ermete</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Lambrusco Brut - Cantina Della Volta</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Lambrusco Brut Trentasei - Cantina Della Volta</b>	<b>25,00 €</b>

## DESSERT WINES

<b>Calice di passito</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Calice di malvasia (sparkling)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Malvasia (sparkling) - La Pernice</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Albana Passita - Tre Monti</b>	<b>0,5 l 17,00 €</b>

## BIOLOGIC WINES WITHOUT ADDED SULFITES

<b>Pignoletto Vines Sum sui lieviti - Oro di Diamanti</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Barbera Metodo Ancestrale - Oro di Diamanti</b>	<b>16,00 €</b>

## WINES SELECTION

### SPARKLING WINES

<b>Prosecco Superiore Baretta - Merotto</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut - Vezzoli</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Trento Doc Brut Maximum - Ferrari</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Trento Doc Perlé - Ferrari</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut - Vezzoli</b>	<b>1,5 l 45,00 €</b>
<b>Champagne Carte D'Or Brut - Drappier</b>	<b>46,00 €</b>
<b>Champagne Brut - Laurent Perrier</b>	<b>67,00 €</b>

### WHITE WINES

<b>Collio - Keber</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Cervaro - Castello della Sala Antinori</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Vintage Tunina - Jermann</b>	<b>55,00 €</b>
<b>Furore Bianco Fiorduva - Cuomo</b>	<b>70,00 €</b>

### RED WINES

<b>Valpolicella Classico - Allegrini</b>	<b>0,375 l 11,00 €</b>
<b>Brunello di Montalcino - Cantina Da Vinci</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella - Ca' Rugate</b>	<b>50,00 €</b>
<b>Montevetrano - Montevetrano</b>	<b>60,00 €</b>
<b>Tignanello - Marchesi Antinori</b>	<b>85,00 €</b>

**Wine by the glass 4-5,00 €**

## SPIRITS

### GRAPPE

Grappa Bianca - Val De Brun	3,00 €
Grappa di Pinot Barrique - Villa Torretta	3,50 €
Grappa di Moscato - Villa Torretta	3,50 €
Grappa di Chardonnay - Villa Torretta	3,50 €
Acquavite di Chardonnay - Villa Zarri	4,00 €
Uva Viva - Poli	5,00 €
Grappa Sarpa Barrique - Poli	5,00 €
Grappa 903 Barrique - Maschio Bonaventura	5,00 €

### RUM

Havana Club 7 years - Cuba	5,00 €
Barbacourt 8 years - Haiti	5,00 €
Trois Rivieres - Martinica	5,00 €
Pampero Especial - Venezuela	5,00 €
J. Bally Vieux Agricole - Martinica	5,00 €
Matusalem Riserva 15 years - Cuba	6,00 €
La Mauny Vieux Agricole - Martinica	6,00 €
Zacapa 23 years - Guatemala	8,00 €

### WHISKY

Glen Grant	5,00 €
Jameson	5,00 €
Jack Daniels	5,00 €
Laphroaig 10 years	7,00 €
Talisker 10 years	7,00 €
Oban 14 years	7,00 €
Caol Ila 12 years	7,00 €
Lagavulin 16 years	8,00 €

### BRANDY

Villa Zarri 10 years - Bologna	6,00 €
Cardenal Mendoza - Spagna	7,00 €

### COGNAC

Remy Martin VSOP	7,00 €
------------------	--------

### CALVADOS

Chateau du Breuil	7,00 €
-------------------	--------

## BITTERS

Fernet - Dispensa di Amerigo	4,00 €
Rosolio - Dispensa di Amerigo	4,00 €
Marasca - Dispensa di Amerigo	4,00 €
Nocino - Dispensa di Amerigo	5,00 €

## BEERS

Moretti zero alcohol	bott. 0,33 l	3,50 €
Heineken	bott. 0,33 l	3,50 €
Moretti red	bott. 0,33 l	3,50 €
Menabrea	bott. 0,33 l	3,50 €
Moretti Italian Pale Ale	bott. 0,33 l	4,00 €
Craft beer Bologna Pils - Zapap	bott. 0,33 l	6,50 €
Affligem d'Abbazia Blonde	bott. 0,75 l	10,00 €
Moretti gran cru	bott. 0,75 l	12,00 €

## BEVERAGES

Still and sparkling water	bott. 0,75 l	2,80 €
Coca-Cola (glass)	bott. 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola Zero (glass)	bott. 0,33 l	3,50 €
Sprite (glass)	bott. 0,33 l	3,50 €
Fanta (glass)	bott. 0,33 l	3,50 €
Lemon iced tea - San Benedetto	can 0,33 l	3,50 €

## COFFEES

Espresso / Barley coffee / Decaf / Macchiato / Ginseng	1,70 €
Caffè corretto (coffee with alcohol)	2,50 €

**A tèvla e a lèt, ai vòl dal rispet !**

