

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/04/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/antica-osteria-le-mura>

Antipasti

Flan di zucca	€ 9,00
Farina di castagne, zucca, amaretti, parmigiano reggiano 24 mesi	
Il nostro panino	€ 9,00
Pane nero, panna, scalogno, misticanza, trota	
Orzo o son desto	€ 9,00
Mandorle, tomino, cavolfiore, germogli, broccolo, rapa rossa, soia	
Polpette che passione	€ 10,00
Mortadella, patate, zenzero, uovo, sesamo nero, spinacino croccante	
Polpo fiction	€ 11,00
Ceci, cedro candito, radicchio spontaneo	
Selezione di salumi Emiliani	€ 12,00
Mortadella Villani "Santo IGP quinto gusto", prosciutto di Parma 24 mesi, salame rosa e salame gentile di Villani - coppa estiva di Mora Romagnola di Zivieri - Parmigiano 30 mesi "vacche rosse" DOP. Servito con crescentine	

Selezione di Birre Artigianali

Birra Bellazzi - Jana	€ 6,00
Pluripremiata interpretazione bolognese del classico stile Saison belga. Al naso agrumi e spezie calde, in bocca cereale con una amaro moderato che lascia la bocca pulita e preparata per il prossimo sorso. 5,5 gradi. Formato 0,33L	
Lariano - American Hype	€ 6,00
Un'American IPA fatta con luppoli freschissimi che sprigionano aromi citrici e tropicali, in bocca un bilanciamento riuscito tra gli agrumi e il resinoso e una chiusura bella secca. 6,8 gradi. Formato 0,33L	
Lariano - Falesia	€ 6,00
Una Dunkel Bock che saprà soddisfare gli amanti di birre tedesche dal corpo generoso. Al naso caramello e profumi di panificato, in bocca la frutta secca che accompagna un sorso pieno e soddisfacente. 7 gradi. Formato 0,33L	
Manifattura Birre Bologna - Kolsh	€ 7,50
Stile tipico della città di Colonia in Germania. Al naso floreale e cereale leggero, in bocca un tocco erbaceo ed un amaro medio basso. 5 gradi. Formato 0,5L	

Retorto - Latex più

€ 6,00

Meglio conosciuta al grande pubblico di estimatori come Latte più. Classica blanche belga con una ottima bevibilità, al naso scorza d'arancia e spezie, in bocca cereali e una nota di amaro molto bassa. 4,8 gradi. Formato 0,33L

I migliori formaggi del nostro Territorio

I migliori formaggi del nostro Territorio

€ 18,00

Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi, Pecorino semistagionato Valsamoggia, Meticcio semistagionato di vaccino e ovino crosta lavata, Caprino "Il Vero" formaggio di fossa caprino di Savignano sul Rubicone, Mattonella "La Bruna" semistagionato di crosta fiorita di latte vaccino, Squacquerone della Valsamoggia. Con: Miele, Aceto Balsamico DOP di Modena, Mostarda Bolognese

Primi

Ghiotto risotto

€ 11,00

Riso del Delta del Po (Presidio Slow Food), carciofi, mela frita, piave, parmigiano

Lasagna verde con spuma

€ 11,00

Sfoglia verde, ragù, besciamella, spuma di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Salsiccia e gramigna

€ 10,00

Spaghettoni e acciughe

€ 11,00

Burro, acciughe, pane

Tagliatelle al Ragù

€ 11,00

Carne fornita dalla macelleria Zivieri.

Tortellino in brodo

€ 12,00

tortellini fatti a mano, brodo di cappone, aromatizzati con chiodi di garofano e ginepro

Tortellino in crema di Parmigiano Reggiano

€ 12,00

Secondi

Cavolfiore in salsa mornay

€ 11,00

Cavolfiore, latte, noce moscata, burro, parmigiano reggiano 24 mesi

Composizione di verdure cotte

€ 8,00

Verdure di stagione disponibili

Composizione di verdure crude € 8,00
Verdure di stagione disponibili

Cotoletta alla bolognese € 16,00
Vitello, uova, prosciutto, Parmigiano Reggiano 24 mesi, brodo

Filetto di manzo con fondo bruno € 19,00
Rosti di sedano rapa, porro in agrodolce, fondo bruno

Ombrina arrosto con crema di zucca € 18,00
Zucca, aceto balsamico, capperi, cime di rapa

Salmone in crosta di pistacchi € 16,00
Salmone, yogurt, cicoriella, limone

Scrigno di sapori € 11,00
Pasta fillo, parmigiano reggiano 24 mesi, radicchio, taleggio

Dolci

Come una cheesecake € 7,00
Oswego, marmellata ai frutti di bosco, caramello salato

Creme caramel all'anice € 7,00
Panna, uovo, zucchero, anice

Per altro € 7,00
Pera cotta nel vino, cremoso al gianduja e cacao amaro

Tagliata di frutta e gelato € 5,00
Selezione di frutta di stagione e gelato alla crema

Tiramisù € 5,00
Con mascarpone della Valsamoggia.

Zuppa inglese € 5,00
Crema alla vaniglia, crema al cioccolato Majani 52% e biscotto all'alchermes.
