



Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì 19:45 - 22:30

Martedì-
Sabato

19:45 - Domenica chiuso
22:45

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 02/10/2022, 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/cantina-bentivoglio>

PIATTI DEL GIORNO

Aperitivo

€ 25,00

Spumante Metodo Classico Pas Dose - La Mancina + antipastino Bentivoglio + tigelline calde

Antipasti

Antipastino Bentivoglio

€ 10,00

Parmigiano Reggiano, mortadella, salame, caciotta semistagionata, polpettina di mortadella in crosta di pistacchio su spuma di parmigiano

Spuma di mortadella con tigelle

€ 8,00

Selezione di formaggi misti

€ 12,00

Parmigiano Reggiano, pecorino, taleggio, ricotta, caciotta e composta di frutta

Selezione di salumi

€ 12,00

Culatello, mortadella Selezione "Tour-Tlen", coppa di Parma, salame montanaro

Tigelle

€ 5,00

8 pezzi

Bruschetta al pomodoro

€ 7,00

Con straccetti di burrata, basilico fresco e rucola

Uovo poché

€ 9,00

Uovo cotto a bassa temperatura, su fonduta di caciocavallo con cipolla caramellata e polvere di olive



Primi

Tortellacci verdi di ricotta e spinaci al burro e salvia	€ 12,00
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 11,00
Taglioline al prosciutto e limone	€ 11,00
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 22 mesi	€ 15,00
Tortellini tradizionali in brodo	€ 14,00
Tortellini tradizionali in crema di parmigiano con tartufo nero	€ 18,00
Tortelli di zucca Con amaretto e scaglie di formaggio di fossa	€ 12,00

Primi piatti senza glutine

Pasta senza glutine al ragù tradizionale bolognese	€ 8,00
Pasta senza glutine in crema di Parmigiano Reggiano	€ 7,00

Secondi

Battuta al coltello di Fassona Piemontese con patata schiacciata al rosmarino, Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico	€ 15,00
Filetto di manzo alla griglia con ratatouille di verdure	€ 25,00
Carpaccio di carne salada con pesto di bietola, scaglie di parmigiano e noci	€ 14,00
Tagliata di filetto di manzo alla griglia con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 25,00
Tometta fusa con pere à la julienne, miele e noci	€ 10,00



Brasato di manzo al sangiovese € 16,00
Con polenta mantecata al parmigiano

Cotoletta di vitello con osso alla bolognese € 18,00
Con patate al forno

Contorni

Patate al forno € 5,50

Puré di patate € 6,00
mantecato al parmigiano

Crema di fave € 7,00
Con cicoriotta ripassata e crumble di pomodori secchi

Insalate

Insalata mista € 5,00
Indivia riccia, rucola, pomodori, finocchi

Insalata Nizzarda € 9,00
Verdure fresche di stagione con tonno, acciughe, uovo sodo e olive

Insalata di finocchi e arance € 9,00
con olive taggiasche

Dolci fatti in casa

Torta tenerina al cioccolato fondente con sorbetto al lampone € 5,50

Crostatina di pasta frolla € 6,00
con crema pasticcera e amarene bruschette modenesi

Cantuccini € 4,00

Coppa al mascarpone € 5,50
con cacao e cioccolato fondente

Ananas al naturale € 4,50



Torta al cioccolato con mascarpone € 5,50

Tagliata di frutta € 7,00
Misto di frutta fresca

Ananas con maraschino € 6,00

Gelato artigianale

Gelato alla crema € 4,50

Gelato al limone € 4,50

Gelato alla crema con amarene Fabbri € 5,50

Gelato al limone con vodka € 6,00

Bevande

Acqua naturale 50cl € 1,00

Acqua Perrier 75cl € 3,50

Acqua tonica schweppes 18cl € 3,00

Cedrata tassoni 18cl € 3,00

Coca-Cola 33cl € 2,00

Coca-cola zero 33cl € 2,00

Succo di ananas € 3,00

Succo di arancia € 3,00

Acqua frizzante 50cl € 1,50

Birre



Birra Moretti Grand Cru 75cl	€ 12,00
Ceres strong 33cl	€ 5,00
Corona 35,5cl	€ 5,00
Ichnusa 33cl	€ 5,00
Menabrea 33cl	€ 5,00
Moretti "La bianca" 33cl	€ 5,00
Moretti zero analcolica 33cl	€ 5,00
Ichnusa non filtrata 50cl	€ 6,00
Messina ai cristalli di sale 30cl	€ 5,00

Bollicine

Drappier - Carte D'or Brut 37,5cl	€ 25,00
Trentodoc Brut - Frescobaldi	€ 21,00
Drappier - Carte d'Or	€ 45,00

Vini Rosati

Sof 2018 - Campo di Sasso Toscana IGT (Cabernet Franc, Syrah)	€ 38,00
"Colle Quinto" 2018 - Cipressi Rosato del Molise DOC	€ 25,00

Vini Bianchi

La Gra 2018 - Bisi Pavia IGT Riesling	€ 17,00
Calabria Igt "NeostoS Cotidie" 2016 Spiriti Ebbri	€ 17,00



Viognier 2018 - Baglio di Pianetto Sicilia DOC	€ 18,00
"C" 2015 - Guccione Terre Siciliane IGT Catarratto	€ 29,00
Trebbiano d'Abruzzo - Tiberio	€ 19,00
"La Falcona" 2018 - La Falcona Bianco di Custoza DOC	€ 17,00
"Alto Vanto" 2020 - Aldrovanti Colli Bolognesi DOCG Pignoletto Classico Superiore	€ 19,00
Ribolla Gialla - Attems Collio Doc	€ 19,00
"Ronso Valene" 2018 - Fay Alpi Retiche IGT	€ 22,00
"Flors" 2005 - Contini Vernaccia di Oristano DOCG	€ 20,00
"IL BIANCO" 2018 - Quarta Generazione Fiano	€ 28,00
Falanghina "S" - Di Meo 37,5cl	€ 10,00
Albana secco "A" - Monticino Rosso	€ 15,00
Abelos 2018 - De Sanctis Frascati Superiore DOCG	€ 17,00
"Telos" - Sant'Antonio Verona IGT (Garganega, Chardonnay)	€ 18,00
"Vigne" 2018 - Zuani Collio DOC Friulano	€ 22,00
Pomino - Frescobaldi Pomino Bianco DOC Chardonnay	€ 18,00

Vini Rossi



Bolgheri Rosso "Ruit Hora" 2012 Caccia Al Piano € 38,00

Conero Riserva "Campo San Giorgio" 2010 Umani Ronchi € 70,00

"Fermavento" 2018 - Madonna € 9,50

Romagna DOC Sangiovese Superiore - 375 ml

"Meruzzano" 2016 - Abrigo € 33,00

Barbaresco DOCG

Gattinara 2015 - Torraccia del Piantavigna € 38,00

Gattinara DOCG

Schiava 2016 - Grai € 21,00

Lago di Caldaro DOC

"Nipozzano" 2016 - Marchesi de' Frescobaldi € 25,00

Chianti Rufina Riserva DOCG

"Vigna Flaminia Maremmana" 2016 - Caprai € 26,00

Montefalco Rosso DOC

Punta Toloti 2015 - Ca' Rugate € 47,00

Amarone della Valpolicella

Vini Dolci

Malvasia Passita "Vigna Del Volta" La Stoppa 50cl € 32,00

Moscato Di Pantelleria "Kabir" Donnafugata 75cl € 27,00

Vinsanto Santa Cristina-Antinori 50cl € 22,00

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 32,00

Donnafugata 375ml
