

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 18/08/2019, 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/osteria-santa-caterina>

## I taglieri

<b>Prosciutto De Bellota 100% Iberico</b> Tagliato a coltello	€ 24,00
<b>Tagliere Porta Castiglione</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, mortadella, culaccia, salame campagnolo, lardo di Mangalica e formaggi	€ 12,00
<b>Tagliere Porta Galliera</b> Prosciutto toscano tagliato a coltello, finocchiona, salame toscano, spalla stagionata e formaggi	€ 12,00
<b>Tagliere Porta Lama</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, prosciutto toscano tagliato a coltello, prosciutto de Bellota 100% iberico tagliato a coltello e formaggi	€ 15,00
<b>Tagliere Porta Mascarella</b> Prosciutto toscano tagliato a coltello, pecorino di Pienza	€ 12,00
<b>Tagliere Porta Mazzini</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, salame rosa, coppa di testa, lardo di Mangalica, strolghino e formaggi	€ 12,00
<b>Tagliere Porta San Donato</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, culatello di Zibello DOP, culaccia e formaggi	€ 14,00
<b>Tagliere Porta San Felice</b> Prosciutto de Bellota 100% iberico tagliato a coltello, bresaola spagnola stagionata e formaggio manchego	€ 16,00
<b>Tagliere Porta San Mamolo</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, mortadella, culatello di Zibello DOP, salame campagnolo, strolghino e formaggi	€ 12,00
<b>Tagliere Porta San Vitale</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, salame rosa, ciccioli montanari, culaccia, salsiccia passita e formaggi	€ 12,00
<b>Tagliere Porta Sant'Isaia</b> Prosciutto de Bellota 100% iberico tagliato a coltello, cecina, chorizo, e formaggio Manchego	€ 16,00
<b>Tagliere Porta Santo Stefano</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, salame rosa, culaccia, coppa stagionata di Parma, salsiccia passita e formaggi	€ 12,00
<b>Tagliere Porta Saragozza</b> Prosciutto di Parma 24 mesi, mortadella, culatello di Zibello DOP, ciccioli montanari, salsiccia passita e formaggi	€ 12,00

## Primi piatti

---

Gramigna salsiccia e zafferano	€ 8,00
Lasagne alla bolognese	€ 12,00
Passatelli in brodo	€ 12,00
Primo del giorno	€ 10,00
Tortellini alla panna	€ 13,00
Tortellini in brodo	€ 13,00

---

## Zuppe

---

Pappa al pomodoro	€ 7,00
Pasta e fagioli con maltagliati	€ 7,50
Zucca con..	€ 7,50

---

## Secondi piatti

---

Arrosto di vitello con patate al forno	€ 12,00
Baccalà Mantecato con polenta al forno	€ 12,00
Cotoletta alla bolognese Con patate al forno	€ 12,00
Melanzane alla parmigiana	€ 11,00
Polpette con piselli	€ 12,00
Rosticciada Carpaccio di suino con patate saltate	€ 12,00
Tartare di fassona	€ 14,00

---

## Formaggi e contorni

---

<b>Insalata con bruciatini di prosciutto</b>	€ 6,00
<b>Insalata mista</b>	€ 4,00
<b>Insalata Santa Caterina in cialda di mais</b>	€ 9,00
<b>Selezione di formaggi esteri</b>	€ 10,00
<b>Selezione di formaggi italiani</b>	€ 8,00
<b>Verdure alla griglia</b>	€ 4,00
<b>Verdure cotte al vapore</b>	€ 4,00

---

## Dessert

---

<b>Crostata del giorno</b>	€ 5,00
<b>Gelato di crema con fragole</b>	€ 5,00
<b>Mascarpone con fragole e cioccolato in scaglie</b>	€ 5,00
<b>Semifreddo della casa</b>	€ 5,00
<b>Tenerina al cioccolato e mascarpone</b>	€ 5,00
<b>Torta di riso</b>	€ 5,00

---

## Bibite

---

<b>Coca Cola 0,33 l</b>	€ 4,00
-------------------------	--------

---

## Birre

---

<b>Baffo d'Oro 0,33 l</b>	€ 4,00
Puro malto Moretti	

---

**Ichnusa 0,33 l** € 4,00  
Bionda Sardegna

---

**Menabrea 0,33 l** € 4,00  
Bionda

---

**Statale 9 0,5 l** € 10,00  
Pils Artigianale

---

## Bollicine

---

**Barone Pizzini Nature 2012** € 35,00  
Spumante metodo classico, DOCG Franciacorta - BS

---

**Bisol Valdobbiadene** € 20,00  
Prosecco DOCG TV

---

**Bollinger Brut** € 70,00  
Champagne( Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier) Ay

---

**Ca' del Bosco - Cuvè Prestige** € 40,00  
Spumante metodo classico Franciacorta DOCG

---

**Cavit - Altemasi Brut 2010** € 25,00  
Spumante metodo classico Trento DOC

---

**Ferghettina Brut** € 25,00  
Spumante metodo classico Franciacorta DOCG

---

**Ferghettina Saten 2011** € 32,00  
Spumante metodo classico Franciacorta DOCG

---

**Laurent Perrier Brut** € 50,00  
Champagne ( Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Meunier) Tours - Sur Marne

---

**Philipponat Brut Royal Reserve** € 65,00  
Champagne ( Chardonnay - Pinot Nero Pino Meinier) Marevil - Sur Ay

---

**Ruinart Blancs de Blanc Brut** € 110,00  
Champagne (100% Chardonnay) Reims

---

**Santus Saten 2011** € 32,00  
Spumante metodo classico Franciacorta DOCG - BS

---

## Vini bianchi emiliani

<b>Costa Archi</b>	€ 18,00
Le Barrosche 2013 ( Montuni) Castel Bolognese Ravenna	
<b>Il Monticino</b>	€ 15,00
Pignoletto frizzante	
<b>Sandoni Virigiglio</b>	€ 18,00
Sauvignon - Castello di Serravalle Bologna	

## Vini bianchi italiani

<b>Friulano - Luisa</b>	€ 18,00
Mariano del Friuli (UD)	
<b>Muller Thurgau - Terlano</b>	€ 18,00
Terlano (Bz)	
<b>Presulis Gewurtstraminer</b>	€ 25,00
Gumhof Fiè allo Sciliar (BZ)	
<b>Sauvignon 2014 Balter</b>	€ 18,00
Rovereto TN	
<b>Soave Classico - Pieropan</b>	€ 18,00
Garganega - Trebbiano di Soave - Soave (VR)	
<b>Vinnae - Jermann</b>	€ 27,00
Ribolla Gialla - Farra d'Isonzo (GO)	

## Vini rossi emiliani

<b>Azienda Agricola Castelluccio - Le More</b>	€ 16,00
Sangiovese - Modigliana - FC	
<b>Azienda Agricola Castelluccio - Ronco dei Ciliegi 2009</b>	€ 21,00
Sangiovese - Modigliana - FC	
<b>Azienda Agricola Castelluccio - Ronco delle Ginestre 2008</b>	€ 28,00
Sangiovese - Modigliana - FC	

<b>Costa Archi - Assiolo 2013</b>	€ 18,00
Sangiovese - Castel Bolognese - Ravenna	
<b>Costa Archi G.S. 2012</b>	€ 30,00
Sangiovese - Castel Bolognese - Ravenna	
<b>Folesano - Sangiovese</b>	€ 16,00
Sangiovese - Marzabotto - BO	
<b>Folesano Goidesca 2011</b>	€ 23,00
Merlot - Marzabotto - BO	
<b>Lambrusco di Modena Metodo Classico</b>	€ 19,00
Cantina della Volta - Bomporto - MO	
<b>Lambrusco di Modena Metodo Classico Rosè</b>	€ 24,00
Cantina della Volta - Bomporto - MO	
<b>Lambrusco di Sorbara Rimosso</b>	€ 19,00
Cantina della Volta - Bomporto - MO	
<b>Lambrusco Grasparossa Biologico - Cavaliera</b>	€ 16,00
Castelvetro	
<b>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dosage '15</b>	€ 16,00
La Battagliola - Piumazzo - MO	
<b>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dosage '15 - 0,375 l</b>	€ 10,00
La Battagliola - Piumazzo - MO	
<b>Nicolucci - Nero di Predappio 2011</b>	€ 26,00
Uvaggio di Sangiovese, Refosco e Merlot - Predappio - FC	
<b>Nicolucci - Tre Rocche</b>	€ 18,00
Sangiovese - Predappio - FC	
<b>Nicolucci Vigna del Generale Riserva 2012</b>	€ 32,00
Sangiovese - Predappio - FC	
<b>Otello - Ceci</b>	€ 16,00
Lambrusco - Parma	
<b>Sandoni Virgiglio - Notos 2011</b>	€ 22,00
Barbera - Castello di Serravalle - BO	

**Tenuta Amalia - Barone Bartolomeo** € 15,00  
Sangiovese - Villa Verrucchio - FC

---

**Tenuta Amalia - Riserva Pergami 2010** € 22,00  
Sangiovese - Villa Verrucchio - FC

---

**Vallania - Perditempo** € 20,00  
Merlot - Zola Predosa - BO

---

**Vallania - Rosso Enrico** € 23,00  
Cabernet Sauvignon - Zola Predosa - BO

---

## Vini rossi italiani

---

**Ca del Baio - Nebbiolo** € 18,00  
Treiso - CN

---

**Lagrein - Terlano** € 18,00  
Terlano (BZ)

---

**Pinot Nero - Terlano** € 20,00  
Terlano (BZ)

---

**Rocca delle Macie** € 20,00  
Chianti Classico - Castellina in Chianti SI

---

**Terenzi - Morellino di Scansano** € 18,00  
Sangiovese - Scansano GR

---

**Teroldego 2013** € 25,00  
Foradori - Mezzolombardo TN

---

**Villa Medoro** € 15,00  
Montepulciano d'Abruzzo - Teramo

---