

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/02/2020, 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/ragu>

## PRIMI

<b>Balanzoni verdi in burro e salvia</b> ripieni di ricotta e mortadella	€ 10,00
<b>Balanzoni verdi in crema di Parmigiano</b> ripieni di ricotta e mortadella	€ 10,00
<b>Tagliatelle al ragù antica ricetta</b> Con varietà di tagli e quinto quarto al coltello	€ 9,00
<b>Tagliatelle al ragù tradizionale</b> Con ragù classico	€ 8,00
<b>Tagliatelle verdi al sugo di cipolla fondente</b>	€ 9,00
<b>Tortelloni carciofi e pecorino in burro e salvia</b> ripieni di carciofi e pecorino	€ 10,00
<b>Tortelloni di ricotta e limone con ragù bianco di vitello</b> ripieni di ricotta e limone	€ 10,00
<b>Tortelloni ripieni di ricotta e limone in burro e salvia</b> Ripieni di ricotta e limone	€ 10,00

## SECONDI E PIATTI UNICI

<b>Cotolette bolognesi di RAGU'</b>	€ 10,00
<b>Millefoglie di patate, radicchio e taleggio</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>

## CIBO DI STRADA

<b>Burger di broccoli e patate con scamorza e crema di pomodori secchi</b>	€ 6,00
<b>Panino al ragù antica ricetta</b>	€ 5,00

**Panino al ragù tradizionale**

€ 5,00

---

## INSALATE

---

## PANE

---

**Pane**

€ 1,00

Circa 90gr. di pane fatto da noi

---

## DOLCI

---

**Tenerina con mascarpone**

€ 4,00

---

## BIBITE

---

**Acqua frizzante da 50cl.**

€ 1,00

---

**Acqua naturale da 50cl.**

€ 1,00

---

**Coca-Cola in vetro da 33cl.**

€ 2,50

---

**Coca-Cola Zero in vetro da 33cl.**

€ 2,50

---

**Fanta da 33 cl.**

€ 2,50

---

## BIRRE

---

**Ichnusa non filtrata da 33cl.**

€ 3,00

Birra non filtrata dal profumo leggero, dal colore luminoso ed un gusto dalle note piacevolmente amare

---

**Itala Pilsen da 33cl.**

€ 3,00

Pils di puro malto non pastorizzata: le basse temperature a cui viene mantenuta durante il suo processo produttivo le permettono di conservare intatti gli aromi e i gusti degli ingredienti accuratamente selezionati

---

## VINI

**Famoso Rubicone, cantina Bartolini, 375 ml**

€ 10,00

Vitigno autoctono che era quasi estinto. Le viti di Famoso coltivate traggono particolare giovamento dalla natura di quel terreno argilloso, che dona al vino carattere e sapidità. Il Famoso si presenta con colore giallo, riflessi verdognoli, odore intenso, sorprendente per fragranza, si distingue per la sua nota aromatica. Fresco e rotondo al palato, con un sapore morbido, e dalla spiccata sapidità.

**Famoso Rubicone, cantina Bartolini, 750 ml**

€ 18,00

Vitigno autoctono che era quasi estinto. Le viti di Famoso coltivate traggono particolare giovamento dalla natura di quel terreno argilloso, che dona al vino carattere e sapidità. Il Famoso si presenta con colore giallo, riflessi verdognoli, odore intenso, sorprendente per fragranza, si distingue per la sua nota aromatica. Fresco e rotondo al palato, con un sapore morbido, e dalla spiccata sapidità.

**Lambrusco Marcello, Cantine Ariola di Langhirano, Parma. 375ml**

€ 9,00

Premio maroni 2017 annuario dei migliori vini italiani e Premio Gold international challenge di Londra 2016 come miglior bollicine rosso al mondo. Gusto avvolgente, si sviluppa sul volume e chiude ancora sul frutto. Colore rosso molto intenso, 10,5%

**Lambrusco Marcello, Cantine Ariola di Langhirano, Parma. 750ml**

€ 16,00

Premio maroni 2017 annuario dei migliori vini italiani e Premio Gold international challenge di Londra 2016 come miglior bollicine rosso al mondo. Gusto avvolgente, si sviluppa sul volume e chiude ancora sul frutto. Colore rosso molto intenso, 10,5%

**Prosecco superiore Valdobbiadene Dirupo, Cantina Andreola, 750ml.**

*Attualmente non disponibile*

Delicato, floreale e fruttato, dal perlate elegante, fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, ottimo con gli antipasti, accompagna egregiamente ogni piatto, 11%

**Sangiovese Superiore riserva Il Colombarone, Tenuta la Viola. 375ml**

€ 10,00

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata con ripetute follature. La sua evoluzione si svolge per il 65% in acciaio, e per il 45% in barriques di rovere delle foreste di Tronçais della regione di Allier, di secondo passaggio per circa sei mesi. Affinamento in vetro per almeno sei mesi. 14.5%

**Sangiovese Superiore riserva, Colombarone, Tenuta la Viola, Bertinoro 750ml.**

€ 18,00

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata con ripetute follature. La sua evoluzione si svolge per il 65% in acciaio, e per il 45% in barriques di rovere delle foreste di Tronçais della regione di Allier, di secondo passaggio per circa sei mesi. Affinamento in vetro per almeno sei mesi. 14.5%

**Sangiovese Superiore, Oddone, Tenuta la Viola, 750 ml.**

*Attualmente non disponibile*

DOCG dal colore rosso rubino, al naso emergono piacevoli note di frutta rossa, come ciliegia, oltre a note floreali come viola mammola. Un vino piacevole e dalla buona freschezza, 13.5%