

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/02/2019, 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/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>Gramigna con ragù di salsiccia</b>	€ 8,00
<b>Ravioli ai funghi trifolati</b> Ripieni di Ricotta e noci	<i>Attualmente non disponibile</i>
<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 alla romagnola</b> Prosciutto e limone	€ 9,00
<b>Tortelloni al ragù di Salsiccia</b> ripieni di zucca	<i>Attualmente non disponibile</i>
<b>Tortelloni in burro e salvia</b> ripieni di zucca	<i>Attualmente non disponibile</i>

## SECONDI E PIATTI UNICI

<b>Cotolette bolognesi di RAGU'</b>	€ 10,00
<b>Millefoglie di melanzane, zucca, spinaci e fontina</b>	€ 7,00

## CIBO DI STRADA

<b>Panino al ragù antica ricetta</b>	€ 5,00
--------------------------------------	--------

Panino al ragù tradizionale € 5,00

---

Panino con farinata di ceci e funghi trifolati € 5,00

---

Panino con porchetta, rucola e maionese *Attualmente non disponibile*

---

## INSALATE

---

Insalata mista *Attualmente non disponibile*

---

## PANE

---

**Pane** € 1,00  
Circa 90gr. di pane fatto da noi

---

## DOLCI

---

Tenerina € 4,00

---

Torta di ricotta aromatizzata alla cannella e agrumi *Attualmente non disponibile*

---

## BIBITE

---

Acqua frizzante da 50cl. € 1,00

---

Acqua naturale da 50cl. € 1,00

---

Coca-Cola in vetro da 33cl. *Attualmente non disponibile*

---

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

**Erbaluce di Caluso Misobolo - Cantina Ciek 750 ml.** € 12,00  
DOCG bianco, il mosto decantato a freddo è poi fatto fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata, di colore giallo paglierino, profumo fruttato e sapore fresco-acido, con ricordi erbacei appena sfumati, ricco di sensazioni floreali, 12,5% vol

**Lambrusco Marcello, Cantine Ariola di Langhirano, Parma. 375ml** € 8,00  
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** € 12,00  
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.** € 14,00  
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** € 9,00  
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.** € 15,00  
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.** € 12,00  
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%