

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/10/2020, 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/ristorante-al-sangiovese>

Antipasti

Antipasto del "Sangiovese"	€ 12,00
Mousse di mortadella(senza glutine) con ricotta ,grana,piadina,stracchino, fichi caramellate e cipolle al balsamico	
Bavarese di formaggio caprino con crema di funghi porcini	€ 8,00
Con formaggio caprino e funghi porcini	
Prosciutto di Parma con formaggio caprino	€ 10,00
Prosciutto crudo di parma con formaggio caprino	
Scaglie di grana con cubetti di mortadella	€ 8,00
Mortadella senza glutine con formaggio grana	

Primi

Gramigna con salsiccia	€ 10,00
Pasta fatta con farina e uovo condita con salsiccia ,panna e pepe nero	
Lasagne Verdi alla bolognese	€ 10,00
Pasta fatta con farina,uova ,spinaci e condita con ragù di carne e besciamella(latte,grana,noce moscata e farina)	
Risotto "Al Sangiovese"	€ 10,00
Riso cotto con vino sangiovese e mantecato con burro,grana e lardo di colonnata	
Spaghetti al torchio al sapore mediterraneo	€ 9,00
Pasta fatta con farina e uovo condita con zucchine trifolate e pomodoro e ricotta salata	
Strozzapreti del "Passatore" (con porcini-piselli-prosciutto)	€ 10,00
Pasta fresca fatta con farina,uovo e condita con funghi porcini,piselli,panna,prosciutto crudo e noce moscata	
Tagliatelle al ragù	€ 10,00
Pasta fresca fatta con farina e uovo, con carne mista e soffritto di sedano,carote e cipolla	
Tortellini alla panna	€ 12,00
Pasta ripiena (mortadella,formaggio,noce moscata e lonza di maiale) con panna	
Tortelloni di ricotta burro e salvia	€ 10,00
Pasta fatta di farina e uova ripiena con ricotta condita o con burro e salvia	

Secondi

Cotoletta alla Bolognese	€ 16,00
Fetta di lombo di maiale sottile passata nel pangrattato,uovo; frita e poi coperta con prosciutto crudo e grana	
Filetto ai funghi porcini	€ 22,00
Filetto infarinato e rosolato con burro e cotto con funghi porcini trifolati e panna	
Filetto al Sangiovesino di Ppredappio su letto di rucola	€ 22,00
Filetto infarinato e rosolato con burro, cotto con vino sangiovese e servito su un letto di rucola	
Polpette in umido con zucchine ripiene	€ 15,00
Polpette fatte con carne di manzo e maiale, grana e uova. Cotte al forno e ripassate in padella con pomodoro	
Scaloppina alla suprema (con asparagi e grana)	€ 15,00
Scaloppina di lombo di maiale infarinata e rosolata con burro, saltata con asparagi, grana e panna	
Sfilacetti di filetto saltati al balsamico con rucola e grana	€ 18,00
Filetto tagliato sottile, infarinato e rosolato con burro,cotto con aceto balsamico e servito con rucola e grana	
Tagliata di petto di pollo con crema di limone e grana	€ 14,00
Petto di pollo cotto alla griglia,tagliato e ripassato in padella con una noce di burro e limone. Viene servito su un letto di insalata mista e scaglie di grana	

Contorni

Friggione Bolognese	€ 4,00
Grigliata di verdure	€ 4,00
Patate saltate al rosmarino	€ 4,00

Dessert

Panna cotta	€ 5,00
Fatta con panna,zucchero,vanellina e servita con cioccolato fondente	
Semifreddo allo zabaione con cioccolato fuso	€ 5,00
Fatto con uova,marsala,zucchero,panna montata e servito con cioccolato fondente	
Tiramisù	€ 5,00

Torta al Sangiovesino di Predappio

€ 5,00

Fatta con farina,uova,zucchero,burro,cannella,vino sangiovese servita con crema pasticcera (latte, uova, farina e zucchero)

Ventaglio di pera al Pignoletto con cioccolato

€ 5,00

Pera cotta con vino pignoletto e servita con cioccolato fondente
