

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 01/06/2020, 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-bolognese>

Antipasti

Alici dell'Adriatico marinate	€ 12,00
Allergene: anidride solforosa presente nell'aceto per la marinatura	
Battuta di filetto di Chianina I.G.P.	€ 16,00
Culatello artigianale (Lucedio Bocchi), spuma di Parmigiano e confettura di pomodori verdi	€ 13,00
Allergene: lattosio	
Insalata di funghi porcini con sedano e foglie di Parmigiano-Reggiano 24 mesi DOP	€ 10,00
Allergene: lattosio	
Prosciutto di Mora Romagnola 28/36 mesi della az.ag.Zivieri	€ 13,00
Salama ferrarese della macelleria Golinelli e melone biologico della az.ag.Naturalmente Laffi	€ 8,00

Primi piatti di sfoglia fresca tirata al mattarello

Lasagne tradizionali petroniane al forno col ragù del Bolognese fatto con vitellone bio della macelleria Sernesi di Porretta Terme	€ 12,00
Allergeni: glutine, lattosio, sedano, solfiti, uova	
Tagliatelle al ragù (con carne da vitellone bio della macelleria Sernesi e pancetta della az.ag.Zivieri)	€ 10,00
Allergeni: glutine, sedano, solfiti, uova	
Tortelli ripieni di pere e pecorino di Fossa di Sogliano DOP al culatello croccante	€ 13,50
Allergeni: glutine, lattosio, uova	
Tortellini alla panna	€ 13,00
Allergeni: glutine, lattosio, uova	
Tortelloni (ripieni di ricotta di pecora e parmigiano reggiano 24 mesi DOP) al Burro e Salvia	€ 11,00
Allergeni: glutine, lattosio, uova	

**Tortelloni (ripieni di ricotta di pecora e parmigiano reggiano 24 mesi DOP)
al pomodoro di Modena e basilico** € 11,00

Allergeni: glutine, lattosio, uova

**Tortelloni (ripieni di ricotta di pecora e parmigiano reggiano 24 mesi DOP)
al ragù del Bolognese** € 12,00

Allergeni: glutine, lattosio, sedano, solfiti, uova

Secondi piatti

Battuta di filetto di Chianina I.G.P. € 16,00

Braciola di Mora Romagnola della az.ag.Zivieri € 15,00

La nostra Cotoletta alla Bolognese € 14,00

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Straccetti di Seitan (biologico lavorato a mano) ai funghi di stagione € 14,00

Allergeni: funghi e glutine

**Tagliata di vitellone biologico dell'Appennino Bolognese al Rosmarino e
sale grosso** € 16,00

Contorni

Cicoria biologica ripassata € 5,00

Patate fritte € 4,00

Dessert di nostra produzione...impossibile resistere

La nostra torta di riso € 5,00

Allergeni: cedro candito, frutta a guscio, lattosio, uova

La nostra Zuppa Inglese € 5,00

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Menu degustazione tradizionale bolognese

Menu degustazione a base di Mora Romagnola

Utilities

Crescentine (6 pezzi) € 3,00

Pane *Attualmente non disponibile*
 Porzione composta da due fette di pane fresco di nostra produzione e due grissini artigianali

Posate *Attualmente non disponibile*

Bevande

Aranciata Lurisia € 3,00

Chinotto Lurisia € 3,00

Gazzosa Lurizia € 3,00

Lemonsoda € 3,00

Birre

Birra Ichnusa non filtrata - 33 cl € 3,00

Birra Ichnusa non filtrata - 50 cl € 4,50

Birra Peroni – 66 cl € 4,50

Vini dell'Emilia

Barbera, Colli bolognesi d.o.c. 2015 Raggi – FOLESANO € 60,00

Cabernet Sauvignon - Colli bolognesi d.o.c. 2017 (Biologico) – CORTE D'AIBO € 18,00

Lambrusco di Sorbara d.o.p. Falistra – PODERE IL SALICETO € 17,00

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.c. Vigneto Cialdini – CLETO CHIARLI	€ 16,00
Lambrusco Reggiano D.O.P. Settefilari – Aljano	€ 15,00
Lambrusco Salamino in purezza d.o.p. Albone – PODERE IL SALICETO	€ 16,00
Meriggio – CORTE D'AIBO Barbera, cabernet sauvignon, merlot biologico senza solfiti	€ 20,00
Merlot biologico dei colli bolognesi 2018 – CORTE D'AIBO	€ 18,00
Merlot biologico dei colli bolognesi d.o.p. 2015 Guidesco – FOLESANO	€ 26,00

Vini della Romagna

Barlume riserva Cabernet sauvignon e merlot d.o.c. 2013 – GIOVANNA MADONIA	€ 25,00
Merlot i.g.t. Forlì 2008 Sterpigno – GIOVANNA MADONIA	€ 30,00
Sangiovese di R. Sup.Ris. d.o.c. Torre di Ceparano 2015 – FATTORIA ZERBINA (Magnum)	€ 38,00
Sangiovese di R. Superiore Riserva d.o.c. Torre di Ceparano 2015 – FATTORIA ZERBINA	€ 18,00
Sangiovese di Romagna / Cabernet Sauvignon i.g.t. 2011 Marziano – F.ZERBINA	€ 32,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. riserva 2013 Olmatello – PODERE LA BERTA	€ 28,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. riserva 2015 Ombroso – G.MADONIA (magnum 1,5lt)	€ 60,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. riserva 2015 Ombroso – GIOVANNA MADONIA	€ 30,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. riserva BIO 2015 Petrignone – TRE MONTI (magnum 1,5lt)	€ 40,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. riserva BIO 2016 Petrignone – TRE MONTI	€ 20,00

Sangiovese di Romagna d.o.c. riserva BIO 2016 Thea – TRE MONTI	€ 26,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. Superiore 2016 Fermavento – G.MADONIA (magnum 1,5lt)	€ 40,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. Superiore 2016 Fermavento – GIOVANNA MADONIA	€ 18,00
Sangiovese di Romagna d.o.c. Superiore Riserva 2015 Pietramora – F. ZERBINA	€ 35,00
Sangiovese Forlì i.g.t. 2012 Ronco delle Ginestre – CASTELLUCCIO	€ 35,00
Sangiovese i.g.t. Forlì 2017 Tenentino – GIOVANNA MADONIA	€ 15,00

Vini del Veneto

Amarone classico della Valpolicella d.o.c. 2009 Riserva Mazzano – MASI	€ 100,00
Amarone classico della Valpolicella d.o.c. 2010 – SERGIO ZENATO (Magnum 1,5lt.)	€ 110,00
Amarone classico della Valpolicella d.o.c. 2011 Riserva – S. ZENATO (Magnum 1,5lt.)	€ 170,00
Amarone classico della Valpolicella d.o.c. 2011 – SERGIO ZENATO (Magnum 1,5lt.)	€ 110,00
Amarone classico della Valpolicella d.o.c. 2012 Riserva – SERGIO ZENATO	€ 75,00
Amarone classico della Valpolicella d.o.c. 2013 – SERGIO ZENATO	€ 50,00
Amarone classico della Valpolicella d.o.c.g. 2013 Riserva Costasera – MASI	€ 55,00
Amarone classico sup. della Valpolicella d.o.c. 2003 - QUINTARELLI GIUSEPPE	€ 200,00
Brolo Campofiorin ORO 2015 – MASI	€ 22,00
Valpolicella classico d.o.c. 2015 superiore “Ripassa” – SERGIO ZENATO	€ 22,00

Valpolicella classico d.o.c. 2015 superiore "Ripassa" – SERGIO ZENATO € 44,00
(Magnum 1,5lt.)

Vini del Piemonte

Barbaresco d.o.c.g. 2012 Gallina – ODDERO € 50,00

Barbera d'Alba d.o.c. 2016 Pian Romualdo – PRUNOTTO € 24,00

Barbera d'Alba d.o.c.2005 Riserva – POZZO DELL'ANNUNZIATA (Magnum 1,5lt.) € 250,00

Barolo d.o.c.g. 2013 Villero – ODDERO € 80,00

Barolo d.o.c.g. riserva 2011 Bussia – ODDERO € 95,00

Dolcetto d'Alba 2017 - Mosesco – PRUNOTTO € 20,00

Nizza riserva d.o.c.g 2015 Costamiòle – PRUNOTTO € 40,00

Vini dell'Alto Adige

Lagrein d.o.c. 2016 Rieder – CASTELFEDER € 28,00

Pinot nero d.o.c. 2016 Glener – CASTELFEDER € 32,00

Vini della Toscana

Brunello di Montalcino d.o.c.g. 1997 – MASTROJANNI (Magnum 1,5lt.) € 200,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2012 Altero – POGGIO ANTICO € 75,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2012 Riserva Vigna Ferrovia – ANTINORI € 95,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2012 – POGGIO ANTICO € 55,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2013 Pian delle Vigne – ANTINORI € 60,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Pianrosso 2012 – CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA	€ 60,00
Chianti classico d.o.c.g. 2010 Riserva Badia a Passignano – ANTINORI (Magnum 1,5 lt)	€ 85,00
Chianti classico d.o.c.g. 2016 Riserva Badia a Passignano – ANTINORI	€ 40,00
Chianti Classico d.o.c.g. riserva 2014 – VILLA CERNA	€ 26,00
Chianti Rùfina d.o.c.g. riserva 2015 Nipozzano – FRESCOBALDI	€ 22,00
Coevo 2011 – CECCHI	€ 55,00
Fontalloro 2016 – FELSINA	€ 50,00
Il Bruciato – Bolgheri d.o.c. 2017 – ANTINORI	€ 26,00
Le Difese i.g.t.2016 – TENUTA SAN GUIDO	€ 25,00
Lodai – Maremma toscana d.o.c. 2015 – FERTUNA	€ 22,00
Merlot Maremma Toscana d.o.c. 2016 Aurelio – VAL DELLE ROSE	€ 24,00
Merlot Messiio d.o.c. 2013 – FERTUNA	€ 35,00
Morellino di Scansano d.o.c.g. riserva 2015 – Poggio al Leone – VAL DELLE ROSE	€ 24,00
Nobile di Montepulciano d.o.c.g. 2015 Maggiarino – LA BRACCESCA	€ 68,00
Nobile di Montepulciano d.o.c.g. 2015 riserva Santa Pia – LA BRACCESCA	€ 36,00
ROSATO – Scalabrone d.o.c. 2018 – Bolgheri ANTINORI	€ 20,00
Rosso di Montalcino d.o.c. 2015 – POGGIO ANTICO	€ 24,00
Tignanello 2016 – ANTINORI	€ 85,00

Vini Spumanti e Champagne

Champagne brut Grande Réserve – GOSSET	€ 75,00
Champagne – BOLLINGER RD 2002	€ 200,00
Champagne – BOLLINGER Special Cuvée	€ 65,00
Champagne – KRUG – Grand Cuvée	€ 180,00
Franciacorta Brut 2015 Milledì d.o.c.g. – FERGHETTINA	€ 40,00
Franciacorta Brut d.o.c.g. - FERGHETTINA (Magnum 1,5lt.)	€ 60,00
Franciacorta Brut d.o.c.g. – FERGHETTINA	€ 30,00
Franciacorta Brut Satèn 2015 d.o.c.g. – FERGHETTINA	€ 40,00
Franciacorta Dosaggio Zero 2013 d.o.c.g. - CONTADI CASTALDI	€ 40,00
Franciacorta Pas Dosé Riserva 2011 d.o.c.g. – FERGHETTINA	€ 50,00
Franciacorta Pinot Nero Natura non dosato 2011 (pinot nero 100%) - CONTADI CASTALDI	€ 45,00
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2001 – BELLAVISTA	€ 150,00
Franciacorta Rosé 2015 d.o.c.g. – FERGHETTINA	€ 40,00
Franciacorta Soul Satèn 2012 (chardonnay 100%) - CONTADI CASTALDI	€ 40,00
Muller Thurgau spumante brut – CAVIT (Magnum 1,5lt.)	€ 30,00
Riserva del Fondatore extra brut d.o.c. 2004 – GIULIO FERRARI	€ 95,00

Vini Bianchi

Albana Emilia bianco i.g.t. 2016 BIO Gariete – FOLESANO	€ 17,00
Albana secco di Romagna d.o.c.g. 2018 – FATTORIA ZERBINA	€ 20,00
Chardonnay Emilia i.g.t. (Biologico) – CORTE D'AIBO	€ 14,00

Gewurztraminer d.o.c. 2018 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 22,00
Gewurztraminer Lunare d.o.c. 2014 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 50,00
Lugana d.o.c. 2018 – Az. Ag. SANTA CRISTINA (di ZENATO)	€ 20,00
Muller Thurgau d.o.c. 2016 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 18,00
Pignoletto Frizzante dei Colli Bolognesi d.o.c.g (Biologico) CORTE D'AIBO	€ 15,00
Pignoletto Superiore Colli B. d.o.c.g. 2017 (Biologico) Montefreddo - CORTE D'AIBO	€ 16,00
Pinot bianco d.o.c. 2018 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene d.o.c. Spago – Col del Sas SPAGNOL	€ 17,00
Prosecco di Valdobbiadene d.o.c.g Fondo – Col del Sas SPAGNOL	€ 19,00
Ribolla Gialla d.o.c. 2017 – BASTIANICH	€ 23,00
Rugiada (pignoletto e malvasia) biologico senza solfiti – CORTE D'AIBO	€ 18,00
Sauvignon d.o.c. 2017 (Biologico) Spungola – CORTE D'AIBO	€ 15,00
Sauvignon Quarz d.o.c. 2014 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 50,00
Terlaner Classico d.o.c. 2015 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 20,00
Terlaner Nova Domus riserva d.o.c. 2013 – KELLEREI CANTINA TERLAN	€ 50,00
Vermentino Bolgheri d.o.c. 2016 – TENUTA GUADO AL TASSO	€ 22,00

Vini da Dessert e/o Formaggi

Albana di Romagna Passito d.o.c.g. 2015 Scacco Matto – ZERBINA	€ 50,00
Albana di Romagna PASSITO RISERVA d.o.c.g. 2010 –ZERBINA	€ 100,00
Moscato d'Asti d.o.c.g. – PRUNOTTO	€ 18,00

Muffato della Sala 2014 – MARCHESI ANTINORI	€ 40,00
--	---------

Picolit Collio d.o.c. 2012 – ATTEMS	€ 38,00
--	---------

Bottiglie da 0,375 lt.

Amarone della Valpolicella d.o.c.g 2013 – ZENATO	€ 30,00
---	---------

Brunello di Montalcino d.o.c.g. 2013 – CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA	€ 28,00
--	---------

Merlot dei colli bolognesi biologico – CORTE D'AIBO	€ 10,00
--	---------

Ravenna rosso (sangiovese e cab.sauvignon) i.g.t. 2013 Marziano – FATTORIA ZERBINA	€ 20,00
---	---------

Ripassa – Valpolicella Ripasso superiore d.o.c. 2015 – ZENATO	€ 13,00
--	---------

Sangiovese di Romagna riserva d.o.c. 2015 Pietramora – FATTORIA ZERBINA	€ 18,00
--	---------

Sangiovese di Romagna superiore d.o.c. 2017 Fermavento – MADONIA	€ 11,00
---	---------

Tignanello 2015 – ANTINORI	€ 45,00
-----------------------------------	---------
