

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/04/2021, 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/sette-tavoli>

Antipasti

Battuta di manzo al coltello, capperi, senape in grani al miele e composta di cipolle rosse € 12,00

Allergeni: Senape

Salmone marinato ed affumicato da noi con mele caramellate e spuma di patate € 12,00

Allergeni: Pesce, Latte

Spuma di Mortadella frita con Crema di Pistacchi € 10,00

Allergeni: frutta secca a guscio

Vellutata di Zucca con crema di Caprino e riduzione di Balsamico € 9,00

Allergeni: Latticini

Primi Piatti

Passatelli di Chef Luca Martelli con fonduta di Parmigiano e Prosciutto croccante o Balsamico stravecchio € 13,00

Allergeni: Cerali, Pesce, Molluschi

Spaghetti affumicati con Alici del Cantabrico, Pangrattato, Mandorle tostate e scorza di Limone € 12,00

Allergeni: Frutta secca, Lattosio, Pesce

Tagliatelle al ragù € 11,00

Fatte a mano. Allergeni: Cereali, Sedano, Latte, Uova, Sedano

Tortelloni di ricotta di bufala alla Carbonara € 12,00

Allergeni: Cereali, Uova, Latte

Secondi piatti

Cotoletta bolognese alla nostra maniera con purè di patate € 16,00

Allergeni: Cereali, Uova, Latte

Filetto di Branzino in crosta di Pistacchio con Insalatina di Finocchi e coulis di Arance € 17,00

Allergeni: Cereali, Pesce, Frutta a guscio

Tagliata di Manzo al sale affumicato con Patate tostate

€ 16,00

Menù Degustazione

Menù Degustazione Carne

€ 35,00

Spuma di Mortadella frita con crema di Pistacchi e cialda di Pecorino + La Carbonara nel Tortellone + Guancia brasata al Sangiovese con Friggione bolognese

Menù Degustazione di Pesce

€ 37,00

Salmone affumicato da noi con mele caramellate e spuma di patate + Spaghetti affumicati con Alici del Cantabrico, Pangrattato, Mandorle tostate e scorza di Limone + Filetto di Branzino in crosta di Pistacchio con insalatina di Finocchi. - Allergeni: Pesce, Latte, Glutine, Frutta a Guscio, Molluschi

Dolci

Cre moso al cioccolato con Crumble e salsa di Pere al Sangiovese

€ 6,00

Allergeni: Latte, Uova

Mascarpone con scaglie di cioccolato

€ 5,00

Allergeni: Latte, Uova

Pannacotta all'arancia e cioccolato fondente

€ 6,00

Allergeni: Latte

Semifreddo alla Nocciola

€ 6,00

Champagne, Spumanti e Vini Frizzanti

Franciacorta Cuvée Imperiale 37,5 Cl Berlucchi

€ 16,00

Vini Bianchi

Ribolla Gialla 37,5 Cl Antonutti

€ 10,00

Vini Rossi

Sangiovese Superiore Principe di Ribano 2018 37,5 Cl Spalletti

€ 10,00

Bibite

Acqua minerale frizzante 50 cl	€ 1,00
---------------------------------------	--------

Acqua minerale naturale 50 cl	€ 1,00
--------------------------------------	--------

Amari e Digestivi

Amaro Braulio	€ 3,00
----------------------	--------

Amaro del Capo	€ 3,00
-----------------------	--------

Amaro Jefferson	€ 3,00
------------------------	--------

Amaro Montenegro	€ 3,00
-------------------------	--------

Amaro San Simone	€ 3,00
-------------------------	--------

Limoncello	€ 3,00
-------------------	--------
