

ANTIPASTI STARTERS

Uovo in camicia su Vellutata di piselli freschi, cialda di parmigiano e briciole di pancia di maiale croccante ^(3,7) €13,00
Poached egg on fresh pea cream, parmesan wafer and crispy pork belly crumbs

Focaccia calda con mortadella di Bologna IGP e squacquerone ^(1,7,8) €13,00
Warm focaccia with IGP Bologna mortadella and squacquerone cheese

Carpaccio di manzo con giardiniera di verdure primaverili dell'appennino in agrodolce €15,00
Beef carpaccio with sweet and sour pickled spring vegetables from the Apennines

Calamaro ripieno all'emiliana su letto di spinacino fresco saltato ^(1,3) €14,00
Emilian-style stuffed squid on a bed of sautéed fresh spinach

Tortino caldo di carciofo di San Luca con fonduta leggera allo squacquerone ^(3,7) €13,00
Warm San Luca artichoke tart with light squacquerone cheese fondue

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala ⁽⁷⁾ €14,00
24 months aged Parma ham with buffalo mozzarella

CONSIGLIAMO
RECOMMENDED

Prosecco extra dry

Costaruél
€ 5,00



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto carnaroli con culatello di Zibello, asparagi e riduzione al prosecco ^(7,12) €18,00

Risotto with Zibello ham, asparagus, and a Prosecco reduction

Tagliatella al ragù di manzo bolognese ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ €15,00

Tagliatelle with Bolognese beef ragù

Raviolo ripieno alla borragine in guazzetto di pomodoro e basilico ^(1,3) €17,00

Borage-stuffed ravioli in a tomato and basil sauce

Gnocchetti di patata viola, verdure primaverili e scaglie di parmigiano ^(1,7) €18,00

Purple potato gnocchi, spring vegetables, and parmesan shavings

Tortellini di Bologna in fonduta di parmigiano e tartufo nero ^(1,3,7) €18,00

Bologna Tortellini with Parmesan Fondue and Black Truffle

CONSIGLIAMO
RECOMMENDED

Romagna Sangiovese
"TIBè" 2024
€6,00

Romagna Albano Secco
" TIBè" 2024
€6,00



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Baccalà alla bolognese cotto confit su crema di patate, polvere di olive nere e pinoli ^(7,8)	€21,00
Cod Bolognese style, cooked confit on a potato cream, black olive powder and pine nuts	
Cotoletta alla Bolognese con insalatina di stagione ^(1, 3, 7)	€22,00
Traditional Bolognese cutlet with mixed salad	
Pancia di maiale con composta di mele e spinaci freschi saltati ⁽⁷⁾	€20,00
Pork belly with apple compote and sautéed fresh spinach	
Ombrina alla plancia con insalatina di finocchio, arance e olive taggiasche	€23,00
Grilled sea bass with fennel salad, oranges, and Taggiasca olives	
Tagliata di romagnola con patate al forno e cicoria ripassata	€25,00
Sliced Romagna steak with baked potatoes and sautéed chicory	

I nostri piatti sono accompagnati dai contorni del giorno
Our main courses are accompanied with the vegetables of the day



Per garantire la qualità dei nostri piatti, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati
To guarantee the quality of our products, some ingredients may be frozen

CONSIGLIAMO
RECOMMENDED

Romagna Sangiovese
"TIBè" 2024
€6,00

Romagna Albano Secco
"TIBè" 2024
€6,00

BAMBINI

KIDS

Tortellini con panna e prosciutto ^(1, 3, 7) Tortellini with ham and cream sauce	€12,00
Pasta al pomodoro ⁽¹⁾ Pasta with tomato sauce	€10,00
Cotoletta di pollo con patate al forno ^(1, 3) Chicken cutlet with roasted potatoes	€14,00



INSALATE

SALADS

Insalatina verde con asparagi, salmone affumicato e arancia ⁽⁴⁾ €15,00
Green salad with asparagus, smoked salmon and orange

Insalata classica dello Chef con iceberg, misticanza, tonno, pomodoro, mozzarella e mais ^(4,7) €14,00
Chef's classic salad with iceberg, mixed salad, tuna, tomato, mozzarella and corn

Cesar Salad ^(1,7) €14,00

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Spaghetti integrale con asparagi e limone bruciato ^(1,7) €17,00
Whole wheat spaghetti with asparagus and burnt lemon powder

Hamburger "meat no meat" con verdure ^(1,6,9) €20,00
"Meat no meat" hamburger with vegetables

Caprese di bufala ⁽⁷⁾ €12,00
Buffalo Caprese

Tortino di verdure mediterraneo ^(1,7) €12,00
Mixed Mediterranean vegetables flan



DESSERT

DESSERT

Tagliata di frutta fresca ⁽⁸⁾ Sliced fresh fruit	€8,00
Gelato cioccolato, vaniglia e fragola ^(6, 7, 8) Chocolate, vanilla, strawberry ice cream	€7,00
Tiramisù ^(1, 3, 7)	€7,00
Cremoso al cioccolato ^(1, 3, 7, 8) Creamy chocolate tart	€7,00
Semifreddo all'ananas ^(3, 7) Pineapple semifreddo	€7,00
Pannacotta ai frutti rossi o cioccolato ^(3, 7) Pannacotta with red berries or chocolate	€7,00



VINI ROSSI

RED WINES

Romagna Sangiovese "TIBè" 2024	€6,00 cal. / €28,00
Dolcetto D'Alba Prunotto	€28,00
Sassella Sup. Valtellina Negri	€34,00
Amarone Costasera Masi	€66,00
Rosso di Montalcino DOC Banfi	€42,00
Valpolicella Bonacosta "Masi"	€6,00 cal. / €32,00
Nero di lambrusco Otello Ceci	€20,00
Cabernet sauvignon Bosco del Merlo	€5,00 cal. / €25,00
Sangiovese Superiore di Romagna "Le Rocche"	€5,00 cal. / €22,00
Pinot Nero "Elena Walch"	€37,00
Merlot "Elena Walch"	€33,00
Syrah "Cusumano"	€25,00

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Romagna Albano Secco " TIBè" 2024	€6,00 cal. / €28,00
Lugana Cà Maiol	€6,00 cal. / €26,00
Pinot Grigio "Bosco del merlo"	€5,00 cal. / €22,00
Gewurztraminer Kaltern	€26,00
Sharis Livio Felluga	€38,00
Sauvignon Jermann	€42,00
Chardonnay Jermann	€45,00
LaSegreta Planeta	€20,00
Fiano di Avellino FeudiS. Gregorio	€30,00
Soave ClassicoCalvarino Pieropan	€36,00
Prosecco Extra Dry DOCG "Costaruel"	€ 5,00 cal. / €24,00
Franciacorta Brut Animorè	€39,00
Monte Rossa Franciacorta P.R. Brut	€48,00

ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espresso come SO₂
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanut and derivatives
6. Soybean and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives