Antipasti e Piatti freddi - Starters and cold dishes

Mortadella di Bologna con bocconcini di Parmigiano Reggiano 24 mesi con gocce di aceto balsamico — €13,00

Bolognese mortadella sausage with parmesan cheese and drops of balsamic vinegar

alimenti allergenici (7)

Prosciutto crudo di Parma Dop stagionato 24 mesi — €15,00

Dop Parma ham matured for 24 months

Culaccia di Parma con stracchino e fichi caramellati — €16,00

Parma culatello ham with stracchino cheese and caramelized figs

alimenti allergenici (8)

Antipasto del Postiglione (per 2 persone / served for 2) — €32,00

Tagliere con prosciutto crudo di Parma, mortadella artigianale, salame nostrano, salame rosa, formaggi misti stagionati, squacquerone, friggione classico bolognese e tigelle (4pz).

Platter with Parma ham, mortadella crafts, local salami, mixed cheeses, traditional ratatouille bolognese style and tigelle (4pz)

alimenti allergenici (1-7)

Fritto del Postiglione — €15,00

Tortello di crescentina ripiendo di ricotta e mortadella, crocchetta di lasagna, polpettina con ripieno dei tortellini

Tortello crescentina filled with ricotta and mortadella, lasagna croquette, meatball filled with tortellini

alimenti allergenici (1-3-5-7-9)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Antipasti e Piatti freddi - Starters and cold dishes

Parmigiana fredda di melanzane grigliate con pomodoro e mozzarella di bufala D.O.P €15,00

Cold grilled eggplant parmigiana with tomato and bufala mozzarella D.O.P.

alimenti allergenici (7)

Filetto di vitello con la sua salsa tonnata e frutti di cappero €18,00

Veal fillet with tuna sauce and caper berries

alimenti allergenici (3 - 4 - 5 - 10)

Nostra selezione di formaggi con confettura e miele d'acacia €17,00

Cheeses selection

alimenti allergenici (7)

Insalata di seppie prezzemolate con sedano e gazpacho di pomodoro €17,00

Parsley-crusted cuttlefish salad with celery and tomato gazpacho

alimenti allergenici (4 - 9)

Gamberoni alla catalana €21,00

Pomodorini, cipolla di Tropea e basilico

Catalan-style prawns

Cherry tomatoes, Tropea onions, and basil

alimenti allergenici (2 - 6 - 9)

"Al fine di garantire la qualità e la sicurezza per la nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Primi Piatti - Pasta fatta in casa
First courses - Homemade Pasta

I Tortellini tradizionali in brodo di cappone € 19,00

....ma noi ve li facciamo anche alla panna, non chiedeteli però al ragù
non potremmo accontentarvi perché il tortellino va rispettato.

Small pasta parcels stuffed with spiced pork filling in meat broth

alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 9)

I Tortellini rosa con prosciutto di Parma e pinoli € 19,00

Pink pasta parcels stuffed with spiced pork filling with ham and pine nuts

alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 8 -9)

Tortelloni di ricotta burro e salvia o burro e "oro" € 15,00

Pasta parcels stuffed with ricotta cheese in butter and sage sauce
or with tomato sauce and butter

alimenti allergenici (1 - 3 - 7)

Le Tagliatelle classiche al ragù di Bologna € 15,00

Classic tagliatelle with traditional bolognese meat sauce

alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 9)

Strichetti alla salvia con ragù di salsiccia nostrana e funghi spugnole € 19,00

Sage strichetti with local sausage ragù and spugnole mushrooms

alimenti allergenici (1 - 3)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Primi Piatti - Pasta fatta in casa
First courses - Homemade Pasta

Lasagna classica alla bolognese, sfoglia verde sette strati — € 18,00
Layered spinach pasta sheets with bolognese meat sauce and bechamel cheese
alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 9)

Tris Bologna (minimo 2 persone) — € 24,00 (a persona) (for person)
Selection of three kinds of pasta: tortellini in brodo, lasagne, tortelloni di ricotta burro e salvia (served for 2)
alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 9)

Balanzoni ripieni di mortadella e patate conditi con crema di Parmigiano Reggiano e granella di pistacchi — € 17,00
Pasta parcels stuffed with mortadella and potatoes, parmesan cream and chopped pistachios
alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 8 - 9)

Passatello asciutto con culaccia di Parma e asparagi — € 19,00
Dry Passatello with Parma culaccia and asparagus
alimenti allergenici (3 - 7)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Primi Piatti - Pasta fatta in casa
First courses - Homemade Pasta

Spaghettone vongole veraci, bottarga di Muggine, pistacchi e limone — € 22,,00

Spaghetti with clams, grey mullet bottarga, pistachios and lemon

alimenti allergenici (1 - 4 - 8 - 14)

Risotto di mare

Gamberi, calamari, seppie, polpo e pomodorini a crudo — € 24,00

Seafood risotto

Shrimp, calamari, cuttlefish, octopus, and raw cherry tomatoes

alimenti allergenici (2 - 4)

"Al fine di garantire la qualità e la sicurezza per la nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Secondi Piatti - Main Courses

La Cotoletta di vitello alla bolognese, € 25,00

L'originale inumidita nel brodo di cappone poi ricoperta di prosciutto crudo di Parma, Parmigiano Reggiano e un bottone di pomodoro al centro - Veal cutlet wrapped in cheese and breadcrumbs fried and topped with parma ham and cheese

Coniglio arrosto in porchetta con salsa alle cipolline in agrodolce € 19,00

Roasted rabbit in porchetta with sweet and sour onion sauce

alimenti allergenici (9)

Petto di faraona con salsa agli asparagi e timballo di patate, zucchine e pecorino € 22,00

Guinea fowl breast with asparagus sauce and potato, courgette and pecorino cheese timbale

alimenti allergenici (7 - 9)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Secondi Piatti ~ Main Courses

Battuta di manzo di Scottona al coltello con maionese al lime, il nostro patè di acciughe e olive nere € 23,00

Fillet beef tartare

alimenti allergenici (3 - 10)

Ventaglio di verdure con tomino alla griglia € 13,00

Grilled vegetables and tomino cheese

alimenti allergenici (7)

Tandem di tartare € 25,00

Branzino con olive, pomodorini e capperi

Tonno in guacamole

Sea bass with olives, cherry tomatoes and capers

Tuna in guacamole

alimenti allergenici (4)

Polpo arrosto con crema di piselli e patate viola € 23,00

Roasted octopus with peas cream and purple potatoes

alimenti allergenici (4)

"Al fine di garantire la qualità e la sicurezza per la nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Secondi alla griglia - Grilled Main Courses

Tagliata di manzo irlandese, sale maldon e rosmarino — € 23,00
Sliced Irish beef, Maldon salt and rosemary

..... con funghi porcini (secondo disponibilità) — € 28,00
.....with porcini mushrooms (depending on availability)

alimenti allergenici (1 - 3 - 7)

Costolette di agnello alla scottadito — € 20,00
Grilled lamb chops

La Fiorentina, selezione della casa.
€ 7,00 - 10,00 / hg
(secondo provenienza)

Fiorentina, home selection.
€ 7,00 - 10,00 / hectogram
(according to origin)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Contorni - Sides

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes

Verdure alla griglia € 6,00
Seasonal grilled vegetables

Cicorielle " Aglio, Olio e Peperoncino" € 7,00
Chicory "Garlic, Oil and Chili Pepper"

Insalata mista di stagione € 5,00
Mixed salad

Friggione classico bolognese € 7,00
Typicalsauce made with onions and tomate

Pinzimonio di verdure con sale dolce di Cervia e olio EVO € 10,00
Vegetable dip with Cervia salt and extra virgin olive oil

Le nostre Insalatone - Our Salad

Insalata "St. Tropez" € 14,00
Insalata lattuga, belga, julienne di zucchine e straccetti di salmone affumicato marinato con aneto e limone
Salad with smoked salmon, endive, sliced zucchini, dill and lemon
alimenti allergenici (4)

Insalata "Regina" € 13,00
Insalata misticanza, crostini di pane, scaglie di grana Padano, pollo e uovo sodo con dressing alla senape
Salad with breads, parmesan,chicken and eggs with mustard
alimenti allergenici (1 - 3 - 7 - 10)

Insalata "Estiva" € 13,00
Pomodorini, mozzarella di bufala D.O.P. olive di Taggia e crostini di pane
Salad with cherry tomatoes, D.O.P. bufala mozzarella, Taggia olives, and croutons
alimenti allergenici (7 - 8)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Dolci fatti in casa - Homemade sweets

Tenerina di cioccolato con colata di mascarpone — € 8,00

Chocolate tenderine with mascarpone casting

alimenti allergenici (1 - 3 - 7)

Zuppa inglese — € 8,00

Cream and chocolate with sponge and liqueur

alimenti allergenici (1 - 3 - 7)

Tiramisù — € 8,00

alimenti allergenici (1 - 3 - 7)

Semifreddo allo zabaione — € 8,00

Zabaglione semifreddo

alimenti allergenici (.....)

Panna cotta tradizionale bolognese al caramello — € 8,00

Traditional Bolognese panna cotta with caramel

alimenti allergenici (3 - 7)

Frosting al passion fruit — € 8,50

Frosting al passion fruit

alimenti allergenici (.....)

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian

Dolci fatti in casa ~ Homemade sweets

Dessert del giorno (Chiedere al personale di sala gli allergeni) € 7,00/10,00
Dessert of the day (Ask the dining room staff for allergens)

Budino fiordilatte alla bolognese € 8,00
Fiordilatte pudding Bolognese
alimenti allergenici (1 ~ 3 ~ 7)

Cestino croccante con gelato alla crema € 8,50
di nostra produzione guarnito con frutti di bosco freschi
Crunchy basket with cream ice cream of our production garnished with fresh berries
alimenti allergenici (3 ~ 7)

Gelato di nostra produzione al gusto di "crema" € 6,00
Homemade ice cream to the taste of "cream"
alimenti allergenici (3 ~ 7 ~ 8)

....con aggiunta di Amarene Fabbri o frutti di bosco freschi € 2,00
....with the addition of Amarene Fabbri with fresh berries

Frutta ~ Fruit

Ananas al naturale € 6,00
Pineapple

Melone al naturale € 7,00
Melon

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

Pietanze e dolci della tradizione
Traditional dish and sweets

Vegetariano
Vegetarian