

La tradizione..... The tradition

Piatto di affettati tipici emiliani, crescentine, tigelle e pesto modenese Platter of cold meats typical Emilian crescentine, tigelle pesto and Modena	10,00
Squacquerone Squacquerone cheese	4,50
Verdure sott'oli Vegetables in oil	3,00
Cipollotti rossi all'agrodolce Onions and sour red	2,50
Nutella Chocolate spread	1,50
Formaggi morbidi e stagionati con mostarda Soft cheeses and seasoned with mustard	7,00
Cestino con crescentine e tigelle Basket with crescentine tigelle	2,50
Ragù alla bolognese Bolognese Sauce	3,50

Antipasti..... Appetizers

Crostone di pane pugliese con caciotta di Monte San Pietro, lonzino ed erbe di campo Crostone of Apulian bread with caciotta of Monte San Pietro, Lynx and herbs in the field	8,00
Antipasto della casa minimo due persone Appetizer of the house	12,00
Stecchini fritti alla Petroniana Sticks fried Bologna style	7,00
Flan di squacquerone su crema di pomodoro fresco e porro stufato Squacqueron flake on fresh tomato cream and stewed vea	8,00

Coperto.... Covered **2.00**

The ingredients and products used in the preparations are always the maximum freshness and the highest quality: a guarantee of hygiene and health of those subject to alteration, we provide -if necessary- to a temporary storage in the freezer or a purchase of frozen product high which

Primi piatti..... First courses

Tortellini in brodo di cappone Tortellini in capon broth	12,00
Tortellini ripieni di mortadella affumicata con crema di parmigiano Tortellini stuffed with smoked sausage with parmesan cream	12,00
Gramigna al ragù di salsiccia e le sue polpette Gramigna sauce with sausage and meatballs its	9,00
Tagliatelle al ragù bolognese Tagliatelle with meat sauce	9,00
Spaghetti verdi con scorzetta di limone e prosciutto croccante Green spaghetti with lemon slice and crunchy ham	9,00
Sedanini rossi con cipolla di medicina, pesto di pancetta e ricotta salata Red berries with medicine onion, bacon pesto and ricotta salata	8,00

Secondi piatti.....Second courses

Costine di maiale affumicate arrosto Roasted smoked pork ribs	14,00
Tagliata di manzo Sliced beef	18,00
Polpette su misticanza e crema di yogurt Meatballs on mysticism and yogurt cream	10,00
Costoletta di vitello alla bolognese Veal cutlet Bolognese	20,00
Galletto alla griglia al salmoriglio Grilled chicken salad	14,00

In Week....

il venerdì...Baccalà Friday ... Codfish	14,00
--	-------

Contorni..... Contours

Friggione bolognese Vegetable stew Bolognese	5,00
Oggi dall'orto From the garden today	5,00
Patate al forno Baked potatoes	4,00

The ingredients and products used in the preparations are always the maximum freshness and the highest quality: a guarantee of hygiene and health of those subject to alteration, we provide -if necessary- to a temporary storage in the freezer or a purchase of frozen product high which

Dolci..... Desserts

Semifreddo al mascarpone con salsa ai frutti di bosco Semifreddo with mascarpone with berry sauce	5,00
Cappuccino estivo Summer cappuccino	5,00
Crema al limone con riduzione d'arancia Lemon cream with orange reduction	5,00
Pinza bolognese Bologna clamp	5,00
Zuppa inglese alla bolognese English soup at Bolognese	5,00
Gelati Ice cream	4,00
Selezione di dolci Selection of desserts	6,00
Frutta di stagione Seasonal fruit	5,00

The ingredients and products used in the preparations are always the maximum freshness and the highest quality: a guarantee of hygiene and health of those subject to alteration, we provide -if necessary- to a temporary storage in the freezer or a purchase of frozen product high which