

Benvenuto nel nostro ristorante!

Questo è un ristorante a gestione familiare, dove da più di trent'anni cerchiamo di trasmettervi la nostra passione per l'ospitalità e la cucina tradizionale bolognese.

Ogni piatto viene preparato con prodotti sani e genuini, la pasta e i dolci sono fatti in casa, le materie prime vengono selezionate accuratamente e una particolare attenzione viene rivolta alla scelta dei prodotti tipici delle nostre zone.

Vi ricordiamo inoltre che ogni vostro giudizio per noi è importante, quindi non esitate a condividere con noi le vostre opinioni, questo ci aiuterà a migliorarci e capire sempre di più le vostre richieste.



TIPICO A TAVOLA
Emilia-Romagna, tradizioni e sapori mediterranei



OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Seguici!



Secondi Piatti

Scaloppine di maiale all'aceto balsamico di Modena	€ 8,00
Scaloppine di maiale al limone o al vino bianco	€ 7,50
Bollito misto con salsa verde (nel periodo invernale)	€ 8,50
Grigliata mista di carne	€ 8,50
Filetto di manzo alla griglia	€ 13,50
Filetto di manzo al pepe verde	€ 13,50
Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena	€ 14,50
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 13,50
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	€ 13,50
Petto di pollo alla griglia	€ 7,50
Cotoletta alla milanese	€ 7,50
Cotoletta alla bolognese	€ 9,00
Secondi del giorno	€ 7,50

Venerdì a mezzogiorno

Specialità Pesce

Antipasto misto freddo	€ 12,50
Carpaccio di pesce spada	€ 10,50
Salmone norvegese affumicato	€ 9,50

Primi piatti

Spaghetti allo scoglio	€ 9,50
Spaghetti al tonno	€ 8,50
Spaghetti alle vongole veraci	€ 9,50
Risotto ai frutti di mare	€ 9,50
Tagliatelle al salmone norvegese	€ 9,50
Tortelloni verdi di ricotta gamberi e zucchine	€ 9,50

Secondi Piatti

Fritto misto	€ 10,50
Frittura di calamari	€ 9,50
Baccalà fritto	€ 10,50
Spiedini misti alla griglia	€ 10,50
Spiedini di gamberi alla griglia	€ 10,50
Branzino al sale o al cartoccio (su prenotazione)	€ 12,00
Cotoletta di pesce spada	€ 10,50
Seppie alla livornese	€ 9,00
Sogliola alla griglia	€ 10,50

Specialità tipiche

Antipasti

Prosciutto di Parma con Parmigiano Reggiano d.o.p.	€ 8,50
Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano Reggiano d.o.p. e rucola	€ 8,50
Antipasto misto tipico (prosciutto, mortadella e grana)	€ 9,50
Formaggi misti	€ 7,50

Primi piatti

Tortellini in brodo	€ 8,50
Tortellini alla panna	€ 8,50
Tortelloni di ricotta burro e salvia	€ 7,50
Tortelloni di ricotta speck e noci	€ 7,50
Pennette alla Chiesaccia	€ 6,00
Tagliatelle con ragù bolognese	€ 7,00
Tagliatelle al ragù di prosciutto di Parma	€ 7,00
Gramigna alla salsiccia	€ 6,00
Riso alla parmigiana	€ 6,00
Primi del giorno	€ 6,00

contorni	€ 3,00
formaggio	€ 4,00
dolce	€ 4,00
sorbetto al limone o al caffè	€ 2,50
frutta fresca di stagione	€ 3,50
macedonia di frutta fresca	€ 4,00
coperto	€ 2,50

Bevande

(servite al pasto)

vino in caraffa:	
1/4 L di vino	€ 1,00
1/2 L di vino	€ 2,00
1 L di vino	€ 4,00
1/2 L acqua naturale o frizzante	€ 1,00
1 L acqua naturale o frizzante	€ 2,00
bibita analcolica da 33 cl.	€ 2,00
Birra in bottiglia da 33 cl.	€ 2,50
Birra in bottiglia da 66 cl.	€ 4,00
Aperitivo analcolico	€ 2,50
Aperitivo alcolico	€ 3,00

Venerdì a mezzogiorno

Menù di Mare € 25,00

(a persona)

prima proposta

Antipasto Freddo con:
Salmone affumicato norvegese, carpaccio di pesce spada, insalata di polipo,
insalata di seppie, gamberetti al vapore con salsa rosa

Spaghetti allo scoglio

Dessert

caffè
coperto
(bevande escluse)

seconda proposta

Antipasto freddo con:
Salmone affumicato norvegese, carpaccio di pesce spada, insalata di polipo,
insalata di seppie, gamberetti al vapore con salsa rosa

Fritto misto o spiedini misti alla griglia

Dessert

caffè
coperto
(bevande escluse)

Bar

caffè	€ 1,00
caffè corretto	€ 1,50
cappuccino	€ 1,50
the caldo	€ 2,00
amari	€ 2,50
grappe	€ 2,50
grappe di riserva e barricate	€ 3,50
grappa prime Uve Bianche	€ 3,00
grappa alla Pera	€ 4,00
Brandy	€ 4,00
Whisky	€ 4,00
Cognac	€ 4,00

Nella saletta viene applicato il menù à la carte.
In saletta si ha a disposizione la carta dei vini, la scelta di vari tipi di olio extravergine e una mise en place più accurata.

LE NOSTRE PROPOSTE

(valide dal lunedì al venerdì esclusi i festivi)

Menù Degustazione a € 20,00

(a persona)

Antipasto Tipico con:
prosciutto di Parma d.o.p., cubetti di mortadella Bologna,
Parmigiano Reggiano d.o.p.

Bis di primi:
Tagliatelle alla bolognese
Tortelloni verdi di ricotta burro e salvia

Dessert

caffè
coperto
(bevande escluse)

Menù Vegetariano a € 16,00

(a persona)

Antipasto con:
insalata mista con scaglie di Parmigiano Reggiano d.o.p.

Bis di primi:
Risotto in crema di formaggi con spinaci ed erbe
Tortelloni verdi di ricotta burro e salvia

Dessert

caffè
coperto

(bevande escluse)