



A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro.

Le preparazioni, dal pane alla pasta alle verdure in agrodolce fino alle salse e all'aceto, nascono nella nostra cucina.

Coperto € 1

Entrate

Lingua di manzo con salsa verde
cetriolini & cipolline in agrodolce 14

 Mortadella* e provolone della Val Padana 10

Selezione di salumi* con verdure in agrodolce
fatte in casa 12

* Macelleria Zivieri di Bologna

Taglierino con Taleggio, Pecorino toscano,
Blu di San Magno e miele & mandorle 10

Primi piatti

Panzanella toscana 10
Con pomodorini, cetrioli, sedano, cipolla, basilico
e pane, condita con olio e aceto di vino

Spaghetti "aglio olio e peperoncino"
con vongole e zucchine bolognesi 12

 Gramigna al torchio con ragù di salsiccia 10

 Tortellini con crema di Parmigiano 24 mesi 16

 Piatti della tradizione

Piatti principali 1/2

Parmigiana di melanzane 14

Polpo e verdure croccanti 10 14

Vitello tonnato con cucunci
e crumble di acciughe 10 14

Sgombro, pomodorini, olive e capperi 14

Tartare di manzo condita con olio, sale,
pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade,
servita con misticanza e cipolla 14

Contorni 5

Friggione alla bolognese

Insalatina "colta e mangiata"

Patate novelle cotte al forno con la loro buccia

Dolci

Chiedete ai nostri ragazzi quali sono le torte,
i dolci, gli yogurt e la frutta fresca del giorno 5/6

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa). Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

Menu del pranzo disponibile dalle 12 alle 14.30



caminetto_doro e twinsidebistrot