

TWINSIDE

IL BISTROT DEL CAMINETTO D'ORO

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche

MENU CENA

Coperto € 2

Panzanella

Il pane del forno Brisa, pomodorini, cetrioli, sedano, cipolla, basilico, condita con olio e aceto di fragole | 8

"Panzanella" artisan bread, tomatoes, cucumber, celery, onion, basil, olive oil & strawberry vinegar

Zuppetta fredda di pomodoro, evo al basilico e ravviolo dei colli bolognesi | 8

Cold tomato soup with, basil evo & ravviolo local cheese

Mortadella artigianale della macelleria Zivieri e squacquerone | 10

Mortadella artisan cured meat & squacquerone cheese

Selezione di salumi artigianali, verdure in agrodolce fatte in casa e squacquerone | 16

Artisan local cured meat selection, homemade sweet & sour vegetables, squacquerone

Piatto di formaggi e composte | 16

Selection of cheese with homemade compote

Polpette di spinaci e ceci con salsa allo yogurt | 12

Spinach & chickpea balls with yogurt sauce

Tartare di manzo con patate al forno con la buccia | 16

condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade

Beef tartare with baked potatoes - classic dressing

Patate cotte al forno con la buccia *Baked potatoes with peel* | 5

Insalatina dell'orto "colta e mangiata" Salad "picked & eat" | 6

Friggione alla bolognese *Traditional "friggione" - onion & tomatoe slowly cooked* | 6

Crescentine fritte fatte in casa | 4

Fried homemade "crescentine"



twinsidebistrot

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



*Nel rispetto dell'orario di lavoro del nostro staff,
chiuderemo entro mezzanotte!*

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!

We inform our customers that dishes prepared in our restaurant may contain the following allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide.

Furthermore fish intended to be consumed raw or almost raw is subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Nel rispetto dell'orario di lavoro del nostro staff,
chiuderemo entro mezzanotte!*