



da martedì a sabato dalle 18.00

COCKTAIL

Americano | 8.5
vermouth rosso, Campari

Negroni | 8.5
gin london dry Tanqueray, vermouth rosso, Campari

Moscow Mule | 8.5

Spritz Aperol | 6

Spritz Campari | 6

Gin Tonic | 8.5/12

Vodka Tonic | 8.5/

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



Menu

PICCOLE PREPARAZIONI

Tortellini fritti | 7

Fried tortellini

Lingua con salsa verde | 7

Beef tongue with green sauce

Cotechino, lambrusco e olive | 7

"Cotechino", lambrusco wine & olive

Acquadelle del delta del Po marinate | 7

Marinated "acquadelle fish"

Cannoli di ananas, squacquerone e aceto balsamico | 7

Pineapple cannoli with squacquerone fresh cheese & balsamic vinegar

Mousse di ceci e pane carasau | 7

Chickpea mousse & traditional "carasau" bread from Sardinia

Budino di fagioli cannellini e spuma di aceto di vino | 10

Beans pudding & wine vinegar mousse

Cappuccino di ricotta e patate con tartufo nero | 12

Potato cappuccino, ricotta cheese & black truffle

LE POLENTINE

Gorgonzola, mandorle e tartufo nero | 14

Cornmeal with almonds & black truffle

Ragù di salsiccia | 12

Cornmeal with sausage ragu

Ricotta e funghi | 12

Cornmeal with ricotta & mushrooms

Fritta con burro e alici | 12

Fried cornmeal with butter & anchovies

PIATTI • TAGLIERI

Selezione di salumi norcini | 15
Selection of cured meat from Norcia

| salumi di cacciagione | 15
Selection of wild game cured meat

Tartare di manzo con pecorino e pomodori secchi | 16
condita con olio, sale, pepe
Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes

Prosciutto di cervo, miele, mandorle e polvere di ginepro | 15
Venison cured ham, honey, almonds & juniper powder

Swizzera di manzo con mortadella artigianale, provolone della Val Padana,
ristretto di marsala e tartufo nero | 18
*Hamburger with local mortadella cured meat, provolone cheese,
concentrated marsala and black truffle*

Polpette di bollito di manzo affumicate cacio e pepe | 14
Smoked meatballs of boiled beef "cheese & pepper"

Prosciutto cotto di pollo, parmigiano, carciofini
e zabaione all'aceto balsamico | 14
*Chicken cooked at a low temperature, parmigiano, artichokes
and balsamic vinegar zabaione*

Selezione di formaggi con miele e composte fatte in casa | 16
Selection of cheese with honey & homemade compote

Coperto – Cover charge euro 2

DALLA CUCINA del CAMINETTO D'ORO

disponibili dalle 19.30 alle 22.30

Tortellini in brodo di manzo e cappono | 20

Homemade tortellini in traditional beef and capon broth

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale | 17

Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Spalla cotta al "forno spento"

salsa di pere e aceto di mele con cavolo nero al ferro | 24

*Pork shoulder cooked for a least 10 hours on lukewarm embers,
pear & apple vinegar sauce, grilled black cabbage*

Cuociamo la spalla di maiale nel forno a carbone Josper durante la notte,
quando le braci a fine serata iniziano a spegnersi - con una cottura dolce di almeno dieci ore,
questo conferisce alla carne morbidezza e un sapore caratteristico

Tagliata di entrecote di manzo, lardo, radicchio di campo, aceto balsamico | 26

Sliced rib steak, lard, wil radicchio, balsamic vinegar

L'orto e il Josper | 20

Garden vegetables cooked on embers in charcoal oven



TWINSIDE

VIA DE' FALEGNAMI 6

40121 BOLOGNA

TEL +39 051 99 11 797

INFO@TWINSIDE.NET - WWW.TWINSIDE.NET

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

*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 allergen

*ns: 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.*

Nei nostri piatti potrebbero esserci ingredienti non descritti nel menu. Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

In our dishes there could be some ingredients not described in the menu. Please let us know about your allergies or intolerances. Thank you!