



da martedì a sabato dalle 18.00

COCKTAIL

Americano | 8.5
vermouth rosso, Campari

Negroni | 10
gin london dry Tanqueray, vermouth rosso, Campari

Moscow Mule | 10

Spritz Aperol | 8

Spritz Campari | 8

Gin Tonic | 10

Vodka Tonic | 10

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”

Insalata di bollito marinata, olive, capperi e cipolla | 7
Salad of marinated boiled meat, olive, capers & onion

Burrata e alici | 8
Burrata & anchovies

Insalata di nervetti e giardiniera | 7
Gristle salad and sweet & sour vegetables

Pecorino degli Appennini affinato al merlot con miele di acacia | 7
Pecorino aged with merlot and acacia honey

Mousse di ceci e pane carasau | 7
Chickpea mousse & traditional “carasau” bread from Sardinia

Testa e piede di manzo affumicati all'arrabbiata | 7
Smoked head & foot of beef with tomatoes & chili pepper

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

Crema di patate arrosto, aringa affumicata e cipolla | 14

Roasted potato cream, smoked herring & onion

Tartare di manzo con pecorino e pomodori secchi | 16

condita con olio, sale, pepe

Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes

Polpette di bollito di manzo affumicate cacio e pepe | 14

Smoked meatballs of boiled beef "cheese & pepper"

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 capone | 20 è possibile richiedere mezza porzione | 14
Homemade tortellini in traditional beef and capon broth (half portion 14)

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 Jospet 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 Jospet | 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

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/2011, D. Lgs. 109/1992)

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei,
Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti
a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del
Queensland e prodotti derivati,

Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride
solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

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.

*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. Let us know if you have allergies or
intolerances. Thank you!*