

CAFFÈ E TISANE

Caffè espresso miscela N° 3 - Terzi	2,00
Caffè espresso decaffeinato - Terzi	2,50
Cappuccino	4,00
Orzo biologico solubile Organic barley coffee	4,00
Tisana digestiva alla scorza di arancio amaro in infusione Specialità erboristeria Montanari per Caminetto d'oro Digestive herbal infusion with bitter orange peel	6,00

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!

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!



VIA DE' FALEGNAMI, 4/6 - 40121 BOLOGNA

TEL +39 051 263 494 / +39 0519911797

CHIUSI DOMENICA E LUNEDI

VINI DOLCI

	 Cl 6	
ALBANA PASSITO ARROCCO Fattoria Zerbina – Emilia-Romagna cl 50	8,00	40,00
ALBANA PASSITO SCACCO MATTO 2018 Da uve con muffa nobile cl 37.5 Fattoria Zerbina – Emilia Romagna		60,00
RUBACUORI Centesimino passito, da abbinare al cioccolato Emilia Romagna – cl 50	8,00	40,00
BAROLO CHINATO Cappellano – Piemonte – cl 70	8,00	70,00
ALTARI VIN SANTO NATURALE Frescobaldi – Toscana - cl 75	6,00	38,00
CAMPASSI - VESPAIOLA Calata – Veneto – cl 37.5	10,00	42,00
VERDUZZO DI RAMANODOLO 2014 Berra – Friuli - cl 50	6,50	34,00
MUFFATO DELLA SALA Da uve con muffa nobile - cl 50 Antinori – Umbria	12,00	56,00
HIRA PASSITO 2017 Colosi – Sicilia – cl 50	6,00	30,00
SAUTERNES - BARSAC Chateau Coutet 1997	12,00	
MOSCATO D'ASTI SPUMANTE Adriano – Piemonte – cl 75		24,00

FORMAGGI

*Frutto di una selezione tra piccoli artigiani,
i formaggi sono accompagnati da composte confezionate da noi*

Selezione di tre formaggi e composte 16,00
Selection of three cheese & homemade compote

DOLCI

*I nostri dolci sono fatti in casa,
dalla prima all'ultima preparazione.*

Gelato di crema con scorzette di arancio candito 7,00
Artisan custard ice-cream with candied orange peel
con la nostra selezione di balsamico 10,00
with our selection of aged balsamic

Sorbetto di frutta fresca 7,00
Fresh fruit sorbet

Latte in piedi, coulis di fragole al pepe lungo,
croccante di mandorle 10,00
*Traditional "latte in piedi", strawberry coulis
seasoned with long pepper & almond brittle*

Tenerina di cioccolato con spuma di mascarpone 8,00
Chocolate cake "tenerina" with mascarpone mousse

Tartellette con namelaka
al cioccolato bianco e pistacchio
e granella di pistacchi pralinata 10,00
*Tarte with white chocolate & pistachio namelaka
and caramelised pistachio*

Bavarese allo yogurt di capra
con mango caramellato e gelée di basilico 12,00
*Goat yogurt bavarese with caramelised mango
and basil jelly*