

## 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

	 CI 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

## SELEZIONI ARTIGIANALI

### FORMAGGI

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

### ALTRI DOLCI

Biscotti artigianali  
Scroccadenti – Ubriachi di Romagna – Zuccherini al caffè  
Tesori di Romagna al cacao e sale di Cervia 6,00  
*Artisan biscuit selection*  
“Azienda Modigliantica”

Mandorlato al cioccolato di Modigliana gr 400 22,00  
“Azienda Modigliantica”

## 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,  
crocante 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, pistacchio e mandorle  
e granella di pistacchi pralinata 10,00  
*Tarte with white chocolate, pistachio & almond*  
*namelaka, caramelised pistachio*

*Semifreddo alla zabaione, ciliegie artigianali*  
*sotto spirito, ganache al fondente e grissini dolci* 10,00  
*Zabaione parfait, artisan cherry with spirits,*  
*dark chocolate ganache, sweet stick*