

da martedì a sabato dalle 18.00

## COCKTAIL

Americano | 8  
vermouth rosso, campari

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

Spritz Aperol | 8  
con Franciacorta brut

Spritz Campari | 8  
con Franciacorta brut

Gin Tonic | 12  
gin premium

Vodka Tonic | 10

## PATATAS NANA

La semplicità di una materia prima lavorata come facevano le nonne.  
Senza aggiunta di nulla, 100 % naturale. Salata leggermente a mano

Fiammiferi | 6  
Ispirati al passato uno snack retrò aggiornato ai tempi moderni  
Barattolo in alluminio riciclabile 100% plastic free 70gr

Patatas Nana di Morgan  
Chips di patatas nana condite solo con polvere di verdure disidratate di Morgan

Limone in salamoia 100 gr | 5    Capperi 100 gr | 5    Aglio nero 100 gr | 5

*Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini*



# Menu

Il nostro menù è ispirato alla tradizionale convivialità dell'osteria bolognese. Piatti "semplici" e buoni e una scelta orientata prevalentemente a materie prime di stagione e artigianali. Selezioniamo inoltre periodicamente "curiosità" o prodotti di nicchia che desideriamo farvi provare!

## PICCOLE PREPARAZIONI

Tortellini fritti | 8

*Fried tortellini*

Crescentina fatta in casa e mortadella artigianale di Franceschini

premio Gambero Rosso miglior mortadella d'Italia | 7

*Fried homemade crescentina with traditional artisan mortadella*

Il bollito marinato con insalata di rapette | 7

*Marinated boiled meat & marinated turnips*

Paté di fegatini, biscotto di sfoglia e cipolla di Medicina,

riduzione di albana passito | 10

*Liver paté, onion wafer, concentrated of albana passito wine*

Mortadella artigianale di Franceschini tostata,

pesto di rucola e parmigiano | 8

*Toasted artisan mortadella, rocket & parmigiano*

Zucca marinata con menta e peperoncino, formaggio primosale | 7

*Marinated pumpkin with mint & chili pepper, fresh cheese*

Pecorino degli Appenini affinato al merlot con miele di acacia | 7

*Pecorino aged with merlot and acacia honey*

La nostra selezione di parmigiano | 10

*Parmigiano*

## ALTRE PROPOSTE

Tartare di manzo con pecorino e pomodori secchi | 18

*Beef tartare with pecorino cheese & dried tomatoes*

Cavolfiore al Josper, crema di patate affumicate, semi tostati | 14

*Cauliflower on embers, smoked potato cream, toasted seeds*

Tagliata di entrecote di manzo, lardo, radicchio di campo,  
aceto balsamico | 24

*Sliced rib steak, lard, wild radicchio, balsamic vinegar*

Polenta, ragù di salsiccia e olio evo al rosmarino | 16

*Cornmeal, sausage ragù, evo seasoned with rosemary*

Braciola di pollo ruspante filiera Zivieri, il nostro salmoriglio con aceto  
di senape, rapette marinate al peperoncino, limone fermentato | 20

Il piatto presentato all'evento "Zivieri al Massimo" 2023

*Free-range chicken on embers, "salmoriglio" herbs sauce,  
turnips marinated with chili pepper, fermented lemon*

Selezione di formaggi con miele e composte fatte in casa | 16

*Selection of cheese with honey & homemade compote*

## SELEZIONATI PER VOI

Alici del Mar Cantabrigo con pane tostato e burro salato | 14

*Anchovies from the Cantabrian sea – top quality, toasted bread, salted butter*

Scatoletta gr 50

Acquadelle del delta del Po fritte e marinate | 7

*Marinated "acquadelle fish"*

Salmone scozzese affumicato con legno di faggio,

pan brioche fatto in casa e burro salato | 22

*Beechwood-smoked Scottish salmon, homemade pan brioche, salted butter*

Affettato gr 100

## DALLA CUCINA del CAMINETTO D'ORO

disponibili dalle 19.30 alle 22.30

Dalla tradizione i grandi classici che portano la firma dei nostri chef  
Andrea, Gianmarco e Giacomo, bolognesi doc!

Tortellini in brodo | 20 è possibile richiedere mezza porzione | 12  
*Homemade tortellini in traditional broth (half portion 12)*

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale | 17  
*Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù*

**Coperto – Cover charge 2**



TWINSIDE  
VIA DE' FALEGNAMI 6  
40121 BOLOGNA

TEL +39 051 99 11 797

[INFO@TWINSIDE.NET](mailto:INFO@TWINSIDE.NET) - [WWW.TWINSIDE.NET](http://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 SO<sub>2</sub>.

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!*

