



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

S02. 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

ALBANA PASSITO AMBRA Terra di Brisighella – Emilia-Romagna cl 50	7,00	32,00
ALBANA PASSITO SCACCO MATTO 2018 Da uve con muffa nobile cl 37,5 Fattoria Zerbina – Emilia Romagna		60,00
IL GIGLIO DI PERTINELLO Albana e riesling renano da uve stramature Pertinello – Emilia Romagna – cl 37,5	12,00	48,00
BAROLO CHINATO Cappellano – Piemonte – cl 70	10,00	70,00
RENESIUM – VINO DA UVE STRAMATURE Malvirà – Piemonte – cl 50	6,00	32,00
ALTARI VIN SANTO NATURALE Frescobaldi – Toscana – cl 75	6,00	38,00
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 2016 Castelnaudon – Francia – cl 75	12,00	64,00
MOSCATO D'ASTI SPUMANTE Adriano – Piemonte – cl 75		24,00

FORMAGGI

La nostra selezione è orientata soprattutto verso produttori che usano procedimenti naturali e tradizionali.
Il formaggio come racconto di territorio e cultura

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

Abbinamento consigliato



Cl 6

PASSITO SPARAVIERI 10,00
Trabucchi d' Illasi – Veneto cl 50 42,00

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 frutti di bosco al pepe lungo
e croccante di mandorle 10,00
Traditional "latte in piedi", berries coulis
seasoned with long pepper & almond brittle

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

Tartellette al cacao con mousse di cioccolato bianco
e arachidi pralinate salate 10,00
Cocoa tarte with white chocolate mousse & praline
salted peanuts

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