

CAFFÈ E TISANE

Caffè espresso miscela N° 3 - Terzi	2,50
Caffè espresso decaffeinato - Terzi	2,50
Cappuccino	4,50
Orzo biologico in infusione Organic barley coffee	4,00
Scorza di arancio amaro e zenzero in infusione Digestive herbal infusion with bitter orange peel & ginger	7,00



Cl 6

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

ALBANA PASSITO AMBRA Terra di Brisighella – Emilia-Romagna - cl 50	6,00	32,00
ALBANA PASSITO SCACCO MATTO 2018 Da uve con muffa nobile - cl 37,5 Fattoria Zerbina – Emilia Romagna		60,00
CHINÈ BARBERA CHINATO Gradizzolo – Emilia Romagna - cl 50	7,00	33,00
BAROLO CHINATO Cappellano – Piemonte - cl 70	10,00	70,00
RENESIUM – VINO DA UVE STRAMATURE Malvirà – Piemonte - cl 50		32,00
MESICASEU - VENDEMMIA TARDIVA L'Armangia – Piemonte – cl 37,5	8,50	32,00
RECIOTO DI SOAVE 2007 Trabucchi d'Illasi – Veneto - cl 37,5	10,00	40,00
VIN SANTO Frescobaldi – Toscana - cl 75	6,00	
MARSALA DOLCE Martinez dal 1866 – Sicilia - cl 37,5	6,00	
ZAHABIB ZIBIBBO PASSITO Hibiscus – Sicilia - cl 37,5		80,00
SAUTERNES 2016 Castelnau Suduiraut – Francia - cl 75	9,00	64,00

FORMAGGI

La nostra selezione è orientata soprattutto verso produttori che usano procedimenti naturali e tradizionali.

Il formaggio come racconto di territori e culture

Selezione di formaggi, composta fatta in casa e miele di Podere 101	18,00
Selection of cheese, homemade compote, local honey	

DOLCI

Gelato di crema artigianale con amarene Fabbri	8,00
oppure con la nostra selezione di balsamico	10,00

Artisan custard ice-cream with black cherries in syrup
or with our selection of aged balsamic

Abbinamento suggerito

Marsala dolce Martinez ½ 3,50

Panna cotta alla vaniglia, coulis di fragole e gel al basilico	9,00
---	------

Panna cotta, strawberries coulis, basil gel

Abbinamento suggerito

L'Armangia – Mesicaseu vino da uve stramature ½ 4,50

Ananas alle spezie, spuma di cocco, sorbetto di mango e frutto della passione	10,00
--	-------

Spiced pineapple, coconut mousse,
mango & passion fruit sorbet

Abbinamento suggerito

Hampden -The Younger - Rum LROK 2018 ½ 4,00

Fudge al cioccolato fondente, Brandy & Caffè Villa Zarri, caramello, arachidi salate pralinate	10,00
--	-------

Dark chocolate fudge, Villa Zarri Brandy & Coffee,
caramel, salted peanuts praline

Sorbetto di frutta fresca	8,00
Fresh fruit sorbet	