



Cl 6

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

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!

PREZZI ESPRESI IN EURO



VIA DE' FALEGNAMI, 4/6 – 40121 BOLOGNA
TEL +39 051 263 494 / +39 051 9911797

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
MUFFATO DELLA SALA 2013 Da uve con muffa nobile - cl 50 Antinori – Umbria	13,00	66,00
HIRA MOSCATO PASSITO Colosi – Sicilia – cl 50	8,00	36,00
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 luoghi e delle persone che li abitano

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

18,00

DOLCI

Gelato di crema artigianale
con scorzette di arancia candite 8,00
Artisan custard ice-cream with candied orange peel

oppure con la nostra selezione di balsamico 10,00
or with our selection of aged balsamic
Abbinamento suggerito Marsala dolce Martinez ½ 3,50

Torta di riso degli addobbi 9,00
Traditional rice cake
Abbinamento suggerito Vin Santo Frescobaldi ½ 3,50

Semifreddo alle arachidi,
caramello e arachidi salate pralinate 10,00
Peanuts parfait, caramel & salted peanuts praline
Abbinamento suggerito Ron Millonario Reserva ½ 5,00

Ananas alle spezie 8,00
Spiced pineapple
Abbinamento suggerito Moscato passito Colosi ½ 4,00

Sorbetto di frutta fresca 8,00
Fresh fruit sorbet

Cioccolateria Vetusta Nursia di Norcia
- Limited Edition **3 tavolette da 50 gr** 24,00
 Maranon Perù 99% - Venezuela 85% - Madagascar 40%
- Tavoletta extra fondente **50 gr**
 con granella di nocciole o di pistacchi 6,00
- Tavoletta extra fondente **73% 50 gr** 7,00
- Tavoletta extra fondente **80% 50 gr** 7,00
- Tavoletta al latte **50 gr** 6,00