



### **LESS IS MORE ovvero MENO È MEGLIO**

**Il nostro non è un piccolo menù, è un menù consapevole!  
Troverete quindi “pochi” piatti e una piccola lista fuori menù  
che cambia a seconda degli ingredienti del mercato del giorno**

### **LESS IS MORE**

**Ours is not a small menu, it is a conscious menu!  
You will therefore find ‘few’ dishes and a small list of special dishes  
that changes depending on the ingredients available at the market each day.**

## Menu Orario 19 – 22.30

Crostino di pane con friggione bolognese | 7

Toasted bread with traditional "friggione" – Onion & tomato long cooked

Crostino di pane con squacquerone della Valsamoggia | 7

Mortadella artigianale del salumificio Franceschini | 10

Mortadella artisan local cured meat

I salumi selezionati dal bistrot | 16

Selection of artisan cured meat

Acciughe del Mar Cantabrico con pane tostato

e burro salato **Scatoletta gr 50** | 18

Anchovies from the Cantabrian Sea, toasted bread, salted butter

Gramigna con il ragù alla bolognese | 15

"Gramigna" pasta with traditional bolognese ragù

Tortellacci di ricotta della Valsamoggia,

burro e parmigiano 36 mesi | 16

Homemade tortelli with local ricotta, butter and parmigiano aged 36 months

Cavolfiore alla brace con crema di cavolfiore  
e barbabietola all'aceto di vino rosso | 16

Grilled cauliflower, cauliflower & red turnip cream with wine vinegar

Polpo alla brace, purè di sedano rapa,  
zucca con miele e whisky | 22

Octopus on embers, celery roots purée, pumpkin with honey & whisky

Tartare di manzo, polvere di liquirizia, scalogno confit | 18

condita con olio e sale

Beef tartare, liquorice powder & confit shallot

La nostra carta delle carni

Proponiamo una selezione

di lombi di cui curiamo direttamente la maturazione

prezzo sulla carta del giorno

We offer a selection of beef loins whose maturation we take care of directly

The price depends on the type of steak chosen.

Prize on the daily meat menu

Patate al forno con la buccia | 5

Potatoes baked with peel

Carciofo alla brace | 8

Grilled artichoke

Verdura del giorno saltata | 7

Sauteed vegetable of the day

Pane e servizio € 2

SULLA LAVAGNA LE PROPOSTE DEL MERCATO DEL GIORNO  
ON THE BLACKBOARD THE PROPOSALS OF THE DAY



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)

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 e consultate il nostro registro degli allergeni  
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.

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche e alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

*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. some products may be frozen at source  
Let us know if you have allergies or intolerances. Thank you!*

I prezzi sono espressi in euro

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini

📍 twinsidebistrot