

## 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

## 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'Ilasi – Veneto - cl 37,5	10,00	40,00
MUFFATO DELLA SALA 2013 Da uve con muffa nobile - cl 50 Antinori – Umbria	13,00	66,00
RATAFIA CIOCIARA Colazingari Alatri – Lazio – cl 70	6,00	cl 4

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 ESPRESSI IN EURO



VIA DE' FALEGNAMI, 4/6 – 40121 BOLOGNA  
TEL +39 051 263 494 / +39 0519911797

CHIUSI DOMENICA E LUNEDI

## 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 18,00  
Selection of artisan cheese,  
homemade compote, local honey

## DOLCI

Gelato di crema artigianale  
con scorzette di arancia candite 8,00  
Artisan custard ice-cream with candied orange peel  
**Abbinamento suggerito**  
**Brandy Villa Zarri 10 anni ½ 6,00**

oppure con la nostra selezione di balsamico 10,00  
or with our selection of aged balsamic

Latte in piedi della tradizione 9,00  
Traditional "latte in piedi" pudding  
**Abbinamento suggerito Cherry Brandy Villa Zarri ½ 4,00**

Semifreddo alle fragole,  
gel di limone, biscotto 10,00  
Strawberries parfait, lemon gel, biscuit  
**Abbinamento suggerito Albana passito Ambra ½ 3,50**

Ananas alle spezie 8,00  
Spiced pineapple  
**Abbinamento suggerito Rum Hampden Irok ½ 4,50**

Sorbetto di frutta fresca 8,00  
Fresh fruit sorbet

Ciocolateria Vetusta Nursia di Norcia  
- Tavoletta extra fondente **50 gr**  
con granella di nocciole o di pistacchi 6,00  
- Tavoletta extra fondente 80% **50 gr** 7,00