

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!

PREZZI ESPRESSI IN EURO



VIA DE' FALEGNAMI, 4/6 - 40121 BOLOGNA

TEL +39 051 263 494 / +39 0519911797

CHIUSI DOMENICA E LUNEDÌ

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
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	

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	20,00
---	-------

DOLCI

Gelato di crema artigianale con amarene Fabbri	9,00
Artisan custard ice-cream, black cherry in syrup	
Abbinamento suggerito	
Brandy Villa Zarri 10 anni ½ 6,00	

Gelato di crema artigianale con la nostra selezione di balsamico	10,00
Artisan custard ice-cream with our selection of aged balsamic	

Tenerina al cioccolato con crema “ubriaca”	9,00
Chocolate cake & custard with liqueur	

Panna cotta alla vaniglia con ciliegie di Spilamberto al Maraschino	9,00
Le ciliegie hanno il nocciolo	
Panna cotta, local cherries in Maraschino syrup	
Cherries have stones	
Abbinamento suggerito Cherry Brandy Villa Zarri ½ 4,00	

Semifreddo alla pesca, pesca alla mentuccia e amaretti	9,00
Peach parfait, peach in syrup with mint, amaretti biscuits	
Abbinamento suggerito Albana passito Ambra ½ 3,50	

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