AL SANGIOVESE

"Al Sangiovese la cucina è tutta espressa.
L'attesa del cliente gratificherà le gioie del palato"

Antipasti

Starters

Antipasto del "Sangiovese" **€ 15.00**

(piadina, squacquerone, fichi car., mousse di mortadella, prosciutto crudo, borrettane al balsamico) / flat bread, squacquerone, fichi car., mousse di mortadella, prosciutto crudo, Borrettane spring onions

Affettato misto di salumi e formaggi (min. 2 persone) **€ 22.00**

Mixed dish of meat and cheese delicatessen (2 persons min.)

Prosciutto di Parma con formaggio caprino **€ 12.00**

Parma ham with goat cheese

Scaglie di grana con cubetti di mortadella **€ 10.00**

Shavings of parmesan cheese with cubes of "mortadella salami"

Tortino di verdure dello Chef **€ 8.00**

Chef's vegetable pie

Bavarese di formaggio caprino con crema di funghi porcini **€ 8.00**

"Bavarese" of caprino cheese (goat cheese) in a cream sauce with porcini

Misto di formaggi con confetture (min. 2 persone) **€ 20.00**

Mix of cheeses with fruit jam (2 persons min.)

Piadina singola **€ 2.00**

In caso di allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al personale

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.

Primi

First corse

Tagliatelle al ragù **€ 12.00**

Thin ribbons of handmade fresh pasta with Bolognese meat sauce

Passatelli in brodo **€ 12.00**

Typical handmade Bolognese dish served in a delicate broth

Tortellini in brodo (o alla panna) **€ 16.00**

Typical handmade fresh pasta filled with meat and served in delicate broth (and delicate cream sauce)

Strozzapreti del "Passatore" (con porcini-piselli-prosciutto) **€ 12.00**

Typical handmade "twists" of fresh pasta served with a sauce (porcini-peas-ham)

Risotto "Al Sangiovese" (vino sangiovese-grana-lardo di colonnata) **€ 12.00**

Risotto with Sangiovese wine…

Lasagne Verdi alla bolognese **€ 12.00**

Green lasagne (hand mode fresh pasta made with spinach) with typical Bolognese meat sauce

Gramigna con salsiccia **€ 12.00**

Typical handmade fresh pasta with sausage (pork)

Spaghetti al torchio al sapore mediterraneo **€ 12.00**

Handmade fresh spaghetti with a Mediterranean sauce

Tortelloni di ricotta burro e oro (o burro e salvia) **€ 14.00**

Handmade fresh pasta filled with ricotta (sheep cheese) with butter & tomato sauce (or butter &sage)

In caso di allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al personale

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.

Secondi

Main corse

Tagliata di filetto all'acre di frutta **€ 24.00**

Slices of beef fillet with sauce

Filetto alla corona di cesare **€ 24.00**

(filetto alla griglia con speck e spinaci saltati)

Grilled beef fillet with speck and spinach

Filetto ai funghi porcini **€ 24.00**

Beef fillet in delicate porcini sauce

Filetto al Sangiovesino di Predappio su letto di rucola. **€ 24.00**

Beef fillet in Sangiovesino di Predappio wine sauce and rocket

Sfilacetti di filetto saltati al balsamico con rucola e grana **€ 22.00**

Slices of fillet served with balsamic vinegar, rocket and parmesan cheese

Scaloppina alla suprema (con asparagi e grana) **€ 16.00**

Supreme escalope (with asparaguses and parmesan cheese)

Cotoletta alla Bolognese **€ 17.00**

Typical Bolognese cutlet served with cheese and parma ham

Tagliata di petto di pollo con crema di limone e grana **€ 16.00**

Sliced chicken breast with lemon cream and parmesan cheese

Polpette in umido con zucchine ripiene **€ 16.00**

Meatballs in sauce with stufted courgettes

In caso di allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al personale

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.

Contorni

Sides

Insalata mista **€ 5.00**

Mix salad

Grigliata di verdure **€ 5.00**

Grilled vegetables

Verdure a vapore **€ 5.00**

Steamed vegetables

Patate saltate al rosmarino **€ 5.00**

Roasted potatoes with rosemary

Friggione Bolognese **€ 5.00**

Typical Bolognese onions cooked in tomato sauce

In caso di allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al personale

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.

Dessert

Torta cioccolato e nutella con mousse di mascarpone *Chocolate and nutela cake with mascarpone cream*	**€ 6.50**
Semifreddo allo zabaione con cioccolato fuso *Icy custard with chocolate cream*	**€ 6.50**
Torta di mele alla charlotte *Apple cake with ice cream*	**€ 6.50**
Ventaglio di pera al Pignoletto con cioccolato *Baked pears in Pignoletto wine served with a chocolate cream*	**€ 6.50**
Panna cotta *Flanbaked in the oven*	**€ 6.50**
Tiramisù	**€ 6.50**
Zuppa inglese	**€ 6.50**
Torta soffice al Sangiovese *Sponge cake with chocolate, cinnamon and sangiovese wine*	**€ 6.50**
Mantecato al limone *Lemon cream*	**€ 5.00**
Mantecato al caffè *Coffee cream*	**€ 5.00**
Gelato di crema	**€ 5.00**
Biscotti secchi alle mandorle (cantucci) *Dried almond biscuits*	**€ 3.00**
Coperto e pane *Bread and service*	**€ 3.00**

In caso di allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al personale

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.

E inoltre... proponiamo

Primi

Risotto al parmigiano e tartufo **€ 22.00**
Risotto with parmesan and truffle

Tagliatelle alla romagnola **€ 12.00**

Garganelli con crema di mortadella e pistacchi **€ 12.00**
Garganelli with mortadella cream and pistachios

Chicche di patate con radicchio trevigiano e guancialino **€ 12.00**
Potato treats with radicchio trevigiano and cheek

Secondi

Carpaccio di filetto con rucola e grana **€ 22.00**
Carpaccio of fillet with rucola and grain

Cotoletta di ceci con spinaci saltati **€ 12.00**
Chickpea cutlet with sautéed spinach

Tagliata di controfiletto **€ 22.00**

(valeriana, scaglie di grana e balsamico caramellato)
Counter fillet with valerian, granola flakes and caramelized balsamic

Verdura alla griglia con scamorza **€ 12.00**
Grilled vegetables with scamorza

In caso di allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al personale

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.