



“Al Sangiovese la cucina è tutta espressa.
L’attesa del cliente gratificherà le gioie del palato”

Antipasti

Starters

Antipasto del “Sangiovese”	€ 15.00
<i>(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</i>	
Affettato misto di salumi e formaggi (min. 2 persone)	€ 20.00
<i>Mixed dish of meat and cheese delicatessen (2 persons min.)</i>	
Prosciutto di Parma con formaggio caprino	€ 12.00
<i>Parma ham with goat cheese</i>	
Scaglie di grana con cubetti di mortadella	€ 10.00
<i>Shavings of parmesan cheese with cubes of “mortadella salami”</i>	
Tortino di verdure dello Chef	€ 8.00
<i>Chef’s vegetable pie</i>	
Bavarese di formaggio caprino con crema di funghi porcini	€ 8.00
<i>“Bavarese” of caprino cheese (goat cheese) in a cream sauce with porcini</i>	
Misto di formaggi con confetture (min. 2 persone)	€ 18.00
<i>Mix of cheeses with fruit jam (2 persons min.)</i>	

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.



Primi

First course

Tagliatelle al ragù	€ 12.00
<i>Thin ribbons of handmade fresh pasta with Bolognese meat sauce</i>	
Passatelli in brodo	€ 12.00
<i>Typical handmade Bolognese dish served in a delicate broth</i>	
Tortellini in brodo (o alla panna)	€ 15.00
<i>Typical handmade fresh pasta filled with meat and served in delicate broth (and delicate cream sauce)</i>	
Strozzapreti del "Passatore" (con porcini-piselli-prosciutto)	€ 12.00
<i>Typical handmade "twists" of fresh pasta served with a sauce (porcini-peas-ham)</i>	
Risotto "Al Sangiovese" (vino sangiovese-grana-lardo di colonnata)	€ 12.00
<i>Risotto with Sangiovese wine...</i>	
Lasagne Verdi alla bolognese	€ 12.00
<i>Green lasagne (hand mode fresh pasta made with spinach) with typical Bolognese meat sauce</i>	
Gramigna con salsiccia	€ 12.00
<i>Typical handmade fresh pasta with sausage (pork)</i>	
Spaghetti al torchio al sapore mediterraneo	€ 12.00
<i>Handmade fresh spaghetti with a Mediterranean sauce</i>	
Tortelloni di ricotta burro e oro (o burro e salvia)	€ 13.00
<i>Handmade fresh pasta filled with ricotta (sheep cheese) with butter & tomato sauce (or butter & sage)</i>	

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.



Secondi

Main course

Tagliata di filetto all'acre di frutta	€ 24.00
<i>Slices of beef fillet with sauce</i>	
Filetto alla corona di cesare	€ 24.00
(filetto alla griglia con speck e spinaci saltati)	
<i>Grilled beef fillet with speck and spinach</i>	
Filetto ai funghi porcini	€ 24.00
<i>Beef fillet in delicate porcini sauce</i>	
Filetto al Sangiovesino di Predappio su letto di rucola.	€ 24.00
<i>Beef fillet in Sangiovesino di Predappio wine sauce and rocket</i>	
Sfilacetti di filetto saltati al balsamico con rucola e grana	€ 22.00
<i>Slices of fillet served with balsamic vinegar, rocket and parmesan cheese</i>	
Scaloppina alla suprema (con asparagi e grana)	€ 16.00
<i>Supreme escalope (with asparaguses and parmesan cheese)</i>	
Cotoletta alla Bolognese	€ 16.00
<i>Typical Bolognese cutlet served with cheese and parma ham</i>	
Tagliata di petto di pollo con crema di limone e grana	€ 16.00
<i>Sliced chicken breast with lemon cream and parmesan cheese</i>	
Polpette in umido con zucchine ripiene	€ 16.00
<i>Meatballs in sauce with stuffed courgettes</i>	

In mancanza del prodotto fresco, può essere congelato.



Contorni

Sides

Crudità di stagione

€ 4.50

Raw seasonal

Grigliata di verdure

€ 4.50

Grilled vegetables

Verdure a vapore

€ 4.50

Steamed vegetables

Patate saltate al rosmarino

€ 4.50

Roasted potatoes with rosemary

Friggione Bolognese

€ 4.50

Typical Bolognese onions cooked in tomato sauce



Dessert

Torta cioccolato e nutella con mousse di mascarpone <i>Chocolate and nutella cake with mascarpone cream</i>	€ 6.00
Semifreddo allo zabaione con cioccolato fuso <i>Icy custard with chocolate cream</i>	€ 6.00
Torta di mele alla charlotte <i>Apple cake with ice cream</i>	€ 6.00
Ventaglio di pera al Pignoletto con cioccolato <i>Baked pears in Pignoletto wine served with a chocolate cream</i>	€ 6.00
Panna cotta <i>Flanbaked in the oven</i>	€ 6.00
Tiramisù	€ 6.00
Zuppa inglese	€ 6.00
Torta soffice al Sangiovese <i>Sponge cake with chocolate, cinnamon and sangiovese wine</i>	€ 6.00
Mantecato al limone <i>Lemon cream</i>	€ 5.00
Mantecato al caffè <i>Coffee cream</i>	€ 5.00
Biscotti secchi alle mandorle (cantucci) <i>Dried almond biscuits</i>	€ 3.00
Coperto e pane • <i>Bread and service</i>	€ 3.00