

ANTIPASTI

della tradizione...e non solo

Ideali da condividere
al centro tavola

Le crescentine le nostre sono piccole e fritte, una decina circa	5
Le tigelle 6 pezzi / con pesto modenese a parte	5 / 7
Salumi del territorio	
prosciutto crudo, culaccia, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame	10
Formaggi regionali	
squacquerone, ricotta vaccina con miele e mandorle, caciotta di Castel San Pietro, pecorino dei colli bolognesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi	10
Squacquerone romagnolo	5
Spuma di mortadella	5
Giardiniera di verdure sotto'olio fatta da noi	5
Cipollotti sott'aceto	4
Carciofini sott'olio	6
Il Tagliere dei Salsamentari per due persone	
4 tigelle, squacquerone, caciotta di Castel San Pietro, pecorino dei colli bolognesi, Parmigiano Reggiano, la nostra giardiniera, friggione, spuma di mortadella, pesto modenese, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame	21
Il tagliere vegetariano	
4 tigelle, caciotta, pecorino, Parmigiano Reggiano, pinzimonio, la nostra giardiniera, friggione, maio al peperone, patate al forno e pomodoro gratin	16
Stick di polentina croccante con squacquerone	8
I tortellini...fritti	10

PRIMI

al mattarello

Le nostre sfogline tirano a mano
tutta la pasta fresca

Tortellini in brodo di manzo e cappone / versione XL	14 / 25
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi	15
Tagliatelle al ragù bolognese	10
Balanzoni al burro e salvia	11
Strette verdi al burro e prosciutto crudo	10
Taglioline al friggione	10
Lasagne verdi tradizionali al ragù	13
Passatelli ai carciofi e menta	12

DALL'ORTO

Crocchè di melanzane e mozzarella con salsa alioli	10
Cotoletta di sedano rapa con cavofiori colorati e maio al peperone	11
Carciofo alla giudia con fonduta di pecorino	9
Verdure zucchine, carote e radicchio al forno, pomodori gratinati	9
Insalata mista iceberg, rucola, pomodori e carote	5
Cicoria e patate piccantine	6
Agretti ripassati	6
Patate al forno rustiche	5
Friggione cipolla stufata con pomodoro	5

SECONDI

Cotoletta alla bolognese con patate al forno rustiche	15
Polpettine al sugo di pomodoro	12
Brasato di manzo con crema di sedano rapa e chips di patata viola	16
Insalata di pollo	
iceberg, pollo alla piastra crostini di pane, scaglie di Parmigiano, salsa caesar	9

COPERTO
1,5 EURO

VINO
AL CALICE
CONSIGLIATO
DALLO STAFF
5-7 EURO



I DOLCI fatti in casa

Tenerina al cioccolato con mascarpone	3	5
Zuppa inglese	3	5
Mascarpone con scaglie di fondente	3	5
Gelato di crema con amarene Fabbri	3	5
Tigelline calde con la nutella 4 pezzi	3	5
Tiramisù		5
Frutta fresca		5
Biscotteria e calice di vino da dessert		7

Denominazione
Comunale di origine
Bologna

- Piatti vegetariani
- Piatti vegani
- Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro
- Negli elaborati alimentari possono essere presenti prodotti congelati/surgelati/decongelati
- Si prega il cliente soggetto ad allergie o intolleranze alimentari di segnalarlo al personale di sala e di richiedere il libro degli allergeni

WIFI
NOI
Bologna40121

LE BOLLICINE

Pignoletto frizzante - La Mancina	17
Pignoletto brut - Tizzano	19
Metodo classico dosage zero - La Mancina	23
Christian Bellei metodo classico - Cantina Della Volta	28
Albana metodo classico - Monticino Rosso	27
Trento Doc Perlè - Ferrari	45
Franciacorta Extra Brut Alma Assemblage / MAGNUM - Bellavista	45 / 95
Prosecco superiore brut Bareta - Merotto	21
Metodo classico Leonia Brut Rosè - Frescobaldi	39
Champagne Carte D'Or Brut - Drappier	48
Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger	97

I VINI BIANCHI

Pignoletto Superiore Terre di Montebudello - La Mancina	17
Pignoletto Altovanto - Aldrovandi	21
Vino bianco - Scandelara	21
Albana Codronchio - Monticino Rosso	26
Rambela - Randi	17
Arneis Blangè MAGNUM - Ceretto	44
Gewurztraminer - Colterenzio	26
Chardonnay - Colterenzio	19
Lugana - Tenuta Roveglia	19
Ribolla Gialla - Vigna del Lauro	19
Chardonnay - Jermann	40
Sauvignon - Kante	34
Collio Bianco - Keber	40
Grechetto Poggio Belvedere - Arnaldo Caprai	17
Primitivo rosato - Barsento	19
Domaine Hamelin Chablis 1er Cru - Beuroy	42

I VINI ROSSI

Lambrusco secco L'acino - Corte Manzini	18
Lambrusco amabile - Corte Manzini	17
Cabernet Sauvignon - Tizzano	18
Vino rosso - Scandelara	21
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	19
Bursòn etichetta blu - Randi	19
Sangiovese superiore riserva Torre di Ceparano - La Zerbina	21
Merlot Altovanto - Aldrovandi	26
Marzeno - La Zerbina	33
Lagrein - Colterenzio	21
Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate	29
Amarone della Valpolicella 2019 - Ca' Rugate	57
Chianti Rufina Riserva Nipozzano - Frescobaldi	25
Bolgheri rosso - Meletti Cavallari	25
Guidalberto - Tenuta San Guido	85

I PICCOLI FORMATI

Pignoletto Frizzante - La Mancina	9,5
Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia	10
Albana "A" - Monticino Rosso	9
Soave - Ca' Rugate	9
Lambrusco Reggiano Secco - Lombardini	9
Chianti Nipozzano - Frescobaldi	13
Valpolicella Rio Albo - Ca' Rugate	11
Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata	25

PRE & DOPO PASTO

Gli Spritz	6
Aperol / Campari / Select	
Al limoncello / Al carciofo violetto di San Luca / Emilio l'aperitivo	
Americano, Negroni	7
Gin Tonic - Lemon	
Tanqueray / Bulldog	8
Nordés & much more	10
Vodka Tonic - Lemon	10
Amari classici	4
Amari speciali	
Blu, Jefferson, Settemmezzo & much more	5
Digestivi, Grappe, Liquori, Distillati	4-8

LE BIRRE

ALLA SPINA	
Lager - Moretti • 0,2 / 0,4 L	4 / 6
Lager non filtrata - Ichnusa • 0,2 / 0,4 L	4 / 6

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Pils Alma - Birra Bellazzi • 0,33 L	6
Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L	6
Blanche - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L	6
Rossa MyBo - Birra Bellazzi • 0,33 L	7
IPA Spaceman West Coast - Brewfist • 0,33 L	7

LE BEVANDE

Succo albicocca (vetro) - Yoga • 0,2 L	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta (vetro) • 0,33 L	3,5
Thè freddo pesca/limone - Estathé (vetro) • 0,25 L	3
Birra Zero Alcol - Poretto (vetro) • 0,33 L	3,5
Acqua naturale/frizzante - Panna/San Pellegrino (pet) • 0,5 L	1,5
Thè/Infusi, caffè corretto	3
Espresso, Orzo, Deca, Macchiato - Segafredo	1,5

OUR TRADITIONAL STARTERS

Basket of crescentine typical small fried dough, about 10 pieces 5

Basket of tigelle 6 pieces of typical oven-baked bread ✂ / with lard pesto 5 / 8

Regional cold cuts
Prosciutto crudo, culaccia, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame 10

Regional cheeses ✂
squacquerone romagnolo, ricotta with honey and almonds, pecorino from bolognese hills, caciotta di Castel San Pietro, Parmigiano Reggiano 24 months 10

Squacquerone soft cheese ✂ 5

Mortadella mousse 5

Homemade pickled vegetables in evo oil 🌿 5

Pickled onions 🌿 4

Artichokes in evo oil 🌿 6

Salsamentari Plate for two persons ⚙
4 tigelle, squacquerone, caciotta from Castel San Pietro, pecorino from bolognese hills, Parmigiano flakes, pickled vegetables in evo oil, friggione, mortadella mousse, lard pesto, mortadella, salame rosa, coppa estiva, salame 21

Vegetarian plate ✂

4 tigelle, caciotta, pecorino, Parmigiano Reggiano flakes, pinzimonio, red pepper mayo, pickled vegetables in evo oil, friggione, baked potatoes and gratèn tomatoe 16

Crispy polenta with squacquerone ✂ 8

Fried tortellini 10

HANDMADE PASTA

Tortellini with beef and capon broth / size XL ⚙ DE. CO. 14 / 25

Tortellini with Parmigiano Reggiano cream 15

Tagliatelle with bolognese ragù sauce 10

Balanzoni with butter and sage 11

Green taglioline with Parma ham 10

Taglioline with friggione tomatoes and braised onions ✂ 10

Traditional green lasagne with ragù 13

Passatelli with artichokes and mint ✂ 12

FROM THE GARDEN

Eggplants croquettes with mozzarella served with alioli ✂ 10

Celeriac cutlet with coloured cauliflower and red pepper mayo ✂ 11

Fried artichoke with pecorino fondue 9

Baked vegetables zucchini, carrots, radicchio and gratèn tomatoes 🌿 9

Mixed salad iceberg salad, rocket, tomato and carrots 🌿 5

Spicy salted chard leaves and potatoes 🌿 6

Salted monks bread 🌿 6

Baked potatoes 🌿 5

Friggione tomatoes and braised onions 🌿 5

MEAT LOVER

Bolognese cutlet with baked potatoes 15

Meatballs with tomato sauce 12

Braised beef with red wine reduction with crispy onion and polenta 16

Chicken salad

iceberg salad, grilled chicken breast. shaved Parmigiano, crostini and caesar sauce 9

COVER
CHARGE
1,5 EURO



HOMEMADE DESSERTS

Tenerina bolognese chocolate cake 5

Traditional zuppa inglese 5

Mascarpone sweet cream with chocolate flakes 5

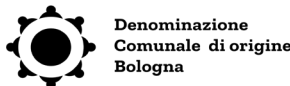
Vanilla ice cream with sour cherries 5

Hot tigelle with Nutella 4 pieces 5

Tiramisù 5

Fresh fruit 🌿 5

Biscuits with a glass of dessert wine 7



- Vegetarian plate ✂
- Vegan plate 🌿
- All prices are in Euro
- Frozen or defrosted foodstuffs may be used
- We recommend to point out to the waiter any allergies or intolerances.

WINE
BY THE GLASS
ASK TO THE
STAFF
5/6 EURO

SPARKLING WINES

Pignoletto frizzante - La Mancina 17

Pignoletto brut - Tizzano 19

Metodo classico dosage zero - La Mancina 23

Christian Bellei metodo classico - Cantina Della Volta 28

Albana metodo classico - Monticino Rosso 27

Trento doc Perlè - Ferrari 45

Franciacorta Extra Brut Alma Assemblage / **MAGNUM** - Bellavista 45 / 95

Prosecco superiore brut Bareta - Merotto 21

Metodo classico Leonia Brut Rosè - Frescobaldi 39

Champagne Carte D'Or Brut - Drappier 48

Champagne Brut Special Cuvée - Bollinger 97

WHITE WINES

Pignoletto Superiore Terre di Montebudello - La Mancina 17

Pignoletto Altovanto - Aldrovandi 21

Vino bianco - Scandelara 21

Albana Codronchio - Monticino Rosso 26

Rambela - Randi 17

Arneis Blangè **MAGNUM** - Ceretto 44

Gewurztraminer - Colterenzio 26

Chardonnay - Colterenzio 19

Lugana - Tenuta Roveglia 19

Ribolla Gialla - Vigna del Lauro 19

Chardonnay - Jermann. 40

Sauvignon - Kante 34

Collio Bianco - Keber 40

Grechetto Poggio Belvedere - Arnaldo Caprai 17

Primitivo rosato - Barsento 19

Domaine Hamelin Chablis 1er Cru - Beauray 42

RED WINES

Lambrusco secco L'acino - Corte Manzini 18

Lambrusco amabile - Corte Manzini 17

Cabernet Sauvignon - Tizzano 17

Vino rosso - Scandelara 21

Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia 19

Bursôn etichetta blu - Randi 19

Sangiovese superiore riserva Torre di Ceparano - La Zerbina 21

Merlot Altovanto - Aldrovandi 26

Marzeno - La Zerbina 33

Lagrein - Colterenzio 21

Valpolicella Ripasso - Ca' Rugate 29

Amarone della Valpolicella 2019 - Ca' Rugate 57

Chianti Rufina Riserva Nipozzano - Frescobaldi 25

Bolgheri rosso - Meletti Cavallari 25

Guidalberto - Tenuta San Guido 85

HALF BOTTLES WINES

Pignoletto Frizzante - La Mancina 9,5

Sangiovese Superiore Fervavento - Madonia 10

Albana "A" - Monticino Rosso 9

Soave - Ca' Rugate 9

Lambrusco Reggiano Secco - Lombardini 9

Chianti Nipozzano - Frescobaldi 13

Valpolicella Rio Albo - Ca' Rugate 11

Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata 25

PRE & AFTER MEAL

Spritz 6

Aperol / Campari / Select

Al limoncello / Al carciofo violetto di San Luca / Emilio l'aperitivo

Americano, Negroni 7

Gin Tonic - Lemon

Tanqueray / Bulldog 8

Nordés / Mare & much more 10

Vodka Tonic - Lemon 10

Amari classici 4

Amari Specials

Blu, Jefferson & much more 5

Liqueurs 4-8

BEERS

DRAFT

Lager - Moretti • 0,2/0,4 L 4/6

Lager unfiltered - Ichnusa • 0,2/0,4 L 4/6

CRAFT BY BOTTLE

Pils Alma - Birra Bellazzi • 0,33 L 6

Weissbier - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L 6

Blanche - Manifattura Birre Bologna • 0,33 L 6

Rossa MyBo - Birra Bellazzi • 0,33 L 7

IPA Spaceman West Coast - Brewfist • 0,33 L 7

BEVERAGES

Apricot juice (glass) - Yoga • 0,2 L 3

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta (glass) • 0,33 L 3,5

Peach/lemon iced tea - Estathé (glass) • 0,25 L 3

Zero alcohol beer - Poretti (glass) • 0,33 L 3,5

Water still/sparkling - Panna/San Pellegrino (PET) • 0,5 L 1,5

Hot tea, infusion 3

Espresso, Barley, Decaf, Macchiato - Segafredo 1,5