

OUR KITCHEN

Platters with artisanal wholemeal tigelle

Selection of cold cuts and cheeses 18,90

(San Daniele Ham, Mortadella, Finocchiona, Coppa di testa, Pecorino sardo, Grana Padano, Primosale, Squacquerone, olives, taralli, bruschettas with homemade sauces, 4 tigelle)

Selection of cheeses 13,90

(Pecorino sardo, Grana Padano, Primosale, Squacquerone, 1 bufala mozzarella, olives, taralli, bruschettas with homemade sauces, 4 tigelle)

Maxi selection of cold cuts and cheeses 28,90

(San Daniele Ham, Mortadella, Finocchiona, Coppa di testa, Pecorino sardo, Grana Padano, Primosale, Squacquerone, 2 bufala mozzarellas, taralli, olives, bruschettas with homemade sauces, 8 tigelle)

Tigelle basket (4 pieces) 3,50

Tigella with cold cuts and cheese 3,50

Our Homemade Pastas

Tagliatelle Bolognese 8,90

(tagliatelle with tomato sauce, pork and beef meat)

Lasagna Bolognese 10,90

Vegetables Lasagna 10,90

Tortelloni 10,90

(tortelloni filled with ricotta cheese and parsley seasoned with butter and sage)

First course of the day 9,90

Caprese salad 7,90

(sliced tomatoes with bufala mozzarella and 2 tigelle)

Mixed salad 7,90

(lettuce, tomatoes, bufala mozzarella, walnuts, olives, carrots and 2 tigelle)

Dessert

Mascarpone *(with chocolate flakes / pistachio)* 4,50

Tigella with nutella 3,00

Tenerina (Bologna chocolate cake with mascarpone) 5,00

Tiramisù 5,00

Dessert of the day 5,00

NO SERVICE FEE

WINES

Regional Reds (glass - bottle)

- Rosso Bologna Doc - Anonima Agricola 5,00 / 18,00
Barbera Colli Bolognesi Doc - Anonima Agricola 5,00 / 18,00
Sangiovese Superiore *La Furha* - Terre della Rocca 5,00 / 20,00
Sangiovese Riserva *Laurento* - Umberto Cesari 6,00 / 26,00

Italian Reds (glass - bottle)

- Montepulciano d'Abruzzo Docg - Terraviva 5,00 / 20,00
Valpolicella Ripasso Doc - Antolini 6,00 / 22,00
Nebbiolo Langhe Doc - F.lli Oddero 6,00 / 26,00
Lagrein Doc - De Tarczal 6,00 / 26,00
Chianti Classico - Cantina Ripoli 6,00 / 26,00
Rosso di Montalcino Doc - Castello Tricerchi 6,00 / 26,00

Regional Whites (glass - bottle)

- Albana Romagna Docg "*Alle 12*" - Terre della Rocca 5,00 / 20,00
Moma (*trebbiano-chardonnay*) - Umberto Cesari 5,50 / 22,00

Italian Whites (glass - bottle)

- Falanghina *Sabbia Vulcanica* - Agnanum 5,00 / 20,00
Ribolla Gialla *Think Yellow* - Primosic 5,00 / 20,00
Pecorino Doc *Onirocep* - Pantaleone 5,50 / 22,00
Gewurztraminer Doc - De Tarczal 6,00 / 26,00

Bubbles (glass - bottle)

- Pignoletto Frizzante *Scheggia* - Anonima Agricola 5,00 / 18,00
Lambrusco di Modena Dop - Opera02 4,50 / 18,00
Prosecco Asolo Docg - Bele Casel 5,00 / 20,00

Rosé (glass - bottle)

- Negramaro Salento EmmeDielle - Hisotelaray 5,50 / 22,00

Premium (bottle)

- Franciacorta Docg Brut *Granosalis* - Le Quattroterre 35,00
Barolo Docg *Serralunga* - Ettore Germano 45,00
Amarone della Valpolicella Classico Docg *Moropio* - Antolini 52,00
Brunello di Montalcino Docg - Castello Tricerchi 56,00

NO SERVICE FEE

DRAFT BEERS

Peroni (0,2/0,4) - 3,50 / 5,00
Baladin Isaac (*Witbier blanche 5%*) (0,33) - 5,00
Baladin Super (*Belgian strong amber 8%*) (0,33) - 5,00

BOTTLED BEERS

Baladin - *Nazionale / Pop* (0,33) - 5,00
Gluten Free Beer / Alcohol Free Beer - 5,00

DRAFTED WINES (0,51 - 1l)

Rosso Emilia - Cantina Sociale di Argelato 8,00 / 11,50
Pignoletto Frizzante Doc - Cantina Sociale di Argelato 8,50 / 12,00

DRINKS

Coke, Fanta, Sprite, Juices, Cold Tea, Red Bull 3,50
Spritz (Aperol - Campari - Hugo - Select - Sorrento) 5,50
Moline (special house aperitif) 5,50
Americano 6,00
Sbagliato 6,00
Negroni 7,00
Long Drink 7,00
Moscow Mule 7,00
Cocktails 8,00
Shot 3,00
Limoncello 3,50
Liquors, Spirits 4,00 / 7,00
Water 0,75l 2,50
Espresso 1,50 / Deca - Barley coffee 1,80
Cappuccino 2,50
Tea 3,50

NO SERVICE FEE