




Menu'




Starters

ANTIPASTI

- Battute all'Italiana: Fassona, Chianina romagnola e marchigiana con frutta e verdura di stagione, salse e cialde
The Italian tartare: Fassona, Romagna's and Marche's Chianina with seasonal fruits and vegetables, sauces and waffle
Euro 30,00
-  L'eccellenza dei salumi della Via Emilia con focacce calde fatte a mano
The excellent charcuterie of Via Emilia's area with homemade focaccia bread
Euro 28,00
- Sogliola dai nostri profondi mari al vapore di camomilla su vellutata di broccoli saltati aglio, olio e peperoncino con cipolla rossa in agro di mele, pinoli e uvetta
Chamomile flavored steamed Mediterranean sole fish on broccoli sautéed with garlic, oil and chili pepper cream with apple, raisins and pine nuts sweet & sour red onions
Euro 26,00
-  Acciughe leggermente marinate, pomodori secchi, marmellata di peperoncini, burrata e gocce di plancton marino
Marinated anchovies and Burrata cheese with dried tomatoes, chili pepper compote, and sea plankton extract
Euro 25,00
-  Vellutata di lenticchie di Castelluccio con fogli di patata e carota ripieni di tuorlo d'uovo e feta
Castelluccio's lentils cream with potato and carrot leaves stuffed with yolk and Feta cheese
Euro 23,00

Pasta and soups




PRIMI PIATTI

-  Tortello ripieno di rombo chiodato e patate arrosto in brodo di bue con caviale al peperoncino
Roasted Turbot and potato stuffed tortello pasta in beef broth and spicy caviar spheres
Euro 28,00
- La Battigia Arenzanese
trenette di semola con calamaretti, vongole, sabbia al profumo di mare
The Arenzano's foreshore semolina trenette pasta with squids, clams, and sea flavored sand
Euro 30,00
-  Uovo in camicia cotto a 65° e risoni di semola arsa su zuppa di funghi
65° C poached egg with dried semolina rice on mushroom soup
Euro 22,00
- Milano – Bologna solo andata
riso Carnaroli selezione Acquerello Gran Riserva, ai pistilli di zafferano mantecato con brodo di prosciutto, aceto invecchiato e briciole di ciccioli
Milan – Bologna one way: Cured ham broth whipped Carnaroli rice from Acquarello Gran Riserva selection with saffron pistils, aged balsamic vinegar and fried Ciccioli crumble
Euro 28,00
- Sua Maestà il tortellino:
- in "cacio e pepe" di parmigiano, briciole di taggiasche e polvere di porcini
- in doppio brodo di cappone
Its Majesty Tortellino:
- with Parmesan cream, Wild mushrooms powder and Taggiasca olives crumble
- in double capon broth
Euro 18,00
-  Tagliatelle alla bolognese
Handmade tagliatelle with Bolognese ragout
Euro 18,00
- Lasagna verde alla bolognese
Bolognese-style green lasagna pasta
Euro 18,00



Main Courses

SECONDI PIATTI

-  Filetto di San Pietro al forno con maionese alle acciughe e ostriche Daniel Sorlut alla mandorla
Roasted John Dory fish fillet with anchovies flavored mayonnaise and Daniel Sorlut oyster with almonds
Euro 32,00
- ~
- La mia idea di zuppa di pesce
triglia, astice, seppioline, scampi e gamberi di Sicilia,
pane croccante e salsa rossa di pesce a parte
*My idea of fish soup
red mullet, lobster, cuttlefish, Sicilian scampi and red prawns
crunchy bread and aside red fish sauce*
Euro 40,00
- ~
-  Cotoletta 2.0
filetto di vitella in crosta di pane con scaglie di Parmigiano Reggiano Sovrano stagionato 24 mesi e culatello croccante con patate e friggione
*2.0 Cutlet
fired veal fillet in bread crust with 24-months aged Parmigiano Reggiano Sovrano cheese flakes and crunchy Culatello with potatoes and Friggione,
tomato and onion clot sauce*
Euro 29,00
- ~
- Il Manzo Wagyu di Kobe a 360°
tagliata, paté di fegato e pistacchio, lingua con salsa verde ai lamponi
*360° of Kobe's Wagyu beef
sliced steak, liver and pistachios pâté, tongue with raspberries flavored green sauce*
Euro 50,00
- ~
-  Cannolo di caprino al lemoncedro amalfitano, hamburger di quinoa, caponata di verdure, cubi di Roquefort e zucca brasata
Amalfi's citron flavored goat cheese stuffed cannolo, quinoa hamburger, Caponata-style vegetables, Roquefort cheese and braised pumpkin cubes
Euro 22,00

Panificazione & pasticceria: pani, grissini e focacce, dessert e piccola pasticceria sono fatti in casa.

Coperto Euro 5,00

Notifica Allergie:

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.

Boulangerie & patisserie: Homemade breads, grissini and focaccias, dessert and petit four are in house made.

Cover Charge Euro 5,00

Allergies notification:

We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We kindly ask you to inform our restaurant and bar manager on duty of any need and clarification.

Tasting Menu four Courses

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

Pescato 
Fish

Euro 85,00

Tradizione 
Traditional

Euro 80,00

Vegetariano 
Vegetarian

Euro 75,00

Tre portate a scelta segnalate dai simboli e dolce a sorpresa dalla cucina
Three courses chosen by symbol with surprise dessert from the kitchen

Imagination and sensation

CREATIVITÀ E SENTIMENTO

Sei portate alla cieca scelte dall'Executive Chef Claudio Sordi
e dolce a sorpresa dalla cucina

Six blind courses by Executive Chef Claudio Sordi
with surprise dessert from the kitchen

Al fine di apprezzare al meglio le degustazioni si consiglia l'ordinazione per l'intero tavolo
We kindly recommend to select the tasting menus for the entire table

Euro 120,00

My concept

IL NOSTRO PENSIERO IN CUCINA

"Da 10 anni ho scelto Bologna come casa:
qui ho sviluppato la mia dimensione creativa, sintesi
delle mie esperienze.

Coltivo un piccolo orto alle porte della città, da cui
attingo ogni giorno,
e mi affido a fornitori di fiducia.

Alla base delle mie ricette ci sono i prodotti locali,
sapori unici, l'anima di una terra generosa che
desidero esaltare attraverso la cucina.

Un patrimonio da valorizzare e da rileggere in chiave
contemporanea."

Claudio Sordi

"I chose Bologna as my home ten years ago:
Here I developed my creative dimension, sum of my
experiences.

I grow my own vegetable garden just outside of central
Bologna.
My products come from there, and from few carefully
selected suppliers.

My recipes are based on local products and unique
flavors, the soul of a generous land, one that I set out to
enhance through my cuisine.

A heritage to celebrate and interpret from a
contemporary point of view."

Claudio Sordi

