

Ristorante Oberdan

Da Mario



MENÙ

IN RIF. AL REG. UE 1169/2011
Art. 44, paragrafo 2

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

*Information about the presence of substances or products
causing allergies or intolerance
are available by contacting the service staff*

Antipasti / Starters	€
Affettato di mortadella e Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Mortadella and Parmigiano Reggiano 24 months</i> (7,8)	12
Affettato di salumi misti (consigliato x 2 pers.) <i>Assortment of regional cold cuts (recommended for 2 people)</i> (8,10)	12
Pomodoro, mozzarella e basilico / <i>Tomatoes, mozzarella and basil</i> (7)	10
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano (in stagione) <i>Artichoke salad with parmesan shavings (in season)</i> (7)	12
Salumi con tigelle, crescentine e formaggio stracchino (consigliato x 2 pers.) <i>Assortment of cold cuts and stracchino cheese (recommended for 2 people) with tigelle (small round flat bread) and crescentine (small fried bread)</i> (1,7,8)	18
Parmigiana di melanzane / <i>Eggplant Parmigiana</i> (7)	14
Prosciutto crudo e mozzarella / <i>Parma ham and mozzarella</i> (7,10)	14
Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano <i>Paper-thin sliced beef Carpaccio with rocket salad and parmesan shavings</i> (7)	18
Culatello di Zibello con scaglie di parmigiano <i>Culatello Zibello with parmesan</i> (7,10)	16
Prosciutto e melone (in stagione) / <i>Parma ham with melon (in season)</i>	12
Sformatino di patate con funghi porcini e tartufo nero <i>Potato flan with porcini mushrooms and black truffle</i> (3,7,8)	14

Antipasti di pesce / Fish starters

Cocktail di gamberoni / <i>Prawns cocktail</i> (2,3,7,8)	20
Tartare di tonno / <i>Tuna tartare</i> (4)	22

Grazie per averci scelto
Per quello che non c'è sul menù chiedete
e cercheremo di accontentarvi

*Thanks for choosing us
If you want something that is not on the menu ask
and we will try to accommodate you*

WiFi password: bologna1919

Pane, coperto e servizio/ Bread, cover and service charge	3
--	----------

Primi piatti / First courses - Regional pasta*	€
Tagliatelle alla Bolognese <i>Tagliatelle bolognese</i> (1,3,7)	12
Gramigna con salsiccia <i>Gramigna (short curly local pasta) with sausage ragu</i> (1,3,7)	12
Balanzoni con crema di parmigiano <i>Balanzoni (Tortelloni fillet with ricotta and mortadella) in parmesan cream</i> (1,3,7,8)	16
Tortellini in brodo di carne <i>Tortellini in meat broth</i> (1,3,7,8)	16
Tortellini con panna <i>Tortellini with cream</i> (1,3,7)	16
Lasagne alla Bolognese <i>Lasagne with bolognese sauce</i> (1,3,7)	14
Strigoli al pomodoro, melanzane e basilico <i>Strigoli (short pasta) with tomato, eggplant and basil</i> (1)	12
Tortelloni di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>Tortelloni filled with ricotta cheese and spinach with butter and sage</i> (1,3,7)	14
Tortelloni di zucca con gorgonzola e noci <i>Pumpkin Tortelloni with gorgonzola cheese and walnuts</i> (1,3,7,8)	16
Risotto con funghi porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i> (1,3,7)	16
Tris di primi (Lasagne, Tortelloni burro e salvia, Gramigna alla salsiccia) <i>Tris of first courses</i> (Lasagne, Tortelloni with butter and sage, Gramigna with sausage ragu) (1,3,7)	16
Strigoli con pesto di basilico <i>Strigoli short fresh pasta with basil pesto</i> (1,8)	12

* Pasta fresca / *Homemade pasta*

* In mancanza di prodotto fresco si utilizza prodotto surgelato
Frozen products could in case of exeptional unavailability of fresh ones

Secondi piatti / Second courses

	€
Petto di tacchino impanato e grigliato <i>Turkey breast breaded and grilled (1,8,9)</i>	14
Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino (angus irlandese) <i>Finely Sliced Beef steak seasoned with rock salt and rosemary (irish angus)</i>	20
Petto di tacchino con funghi porcini <i>Turkey breast with porcini mushrooms (1,7)</i>	16
Cotoletta alla Bolognese <i>Escalope Bolognese (breaded & broiled with raw ham & cheese) (1,3,7)</i>	18
Bollito misto con purè di patate e salsa verde <i>Mixed boiled meats with purée and green sauce (7,8,9,10)</i>	18
Filetto di manzo alla griglia, con aceto balsamico o pepe verde <i>Fillet of beef grilled, with balsamic vinegar or green pepper (1,7,8)</i>	24
Straccetti di filetto di manzo rucola e scaglie di parmigiano <i>Strips of beef with rocket and parmesan shavings (7)</i>	18
Costolette d’agnello alla griglia <i>Lamb chops grilled</i>	20
Scaloppine all’aceto balsamico o al limone <i>Escalopes in balsamic vinaigrette sauce or with lemon (1,7)</i>	14
Bistecca alla griglia <i>Grilled beef steak</i>	16

Secondi piatti di pesce / Fish second courses

Filetto di branzino impanato e grigliato <i>Seabass fillet breaded and grilled (1,4)</i>	20
Frittura di calamari e gamberi <i>Fried squid and prawns (1,2,4)</i>	24
Tonno alla griglia <i>Grilled tuna</i>	24

Contorni / Side dishes

	€
Patate fritte / <i>French fries</i>	5
Patate al rosmarino / <i>Roast potatoes with rosemary</i>	5
Verdure alla griglia / <i>Mixed grilled vegetables</i>	7
Insalata mista / <i>Mixed salad</i>	5
Spinaci al burro / <i>Buttered spinach (7)</i>	5
Insalata di pomodori e cipolla Tropea / <i>Tomatoes salad with Tropea onion</i>	5

Dolci e Frutta / Desserts & Fruits

Gelato alla crema o al limone / <i>Cream or lemon ice-cream (7)</i>	6
Ananas / <i>Pineapple</i>	6
Panna cotta (7)	6
Mascarpone (3,7)	6
Tiramisù (1,3,7)	6
Zuppa inglese / <i>Trifle (1,3,7)</i>	6
Torroncino / <i>Nougat (3,7)</i>	6
Tenerina al cioccolato con mascarpone <i>Chocolate cake with mascarpone (1,3,7,8)</i>	6

Bevande / Drinks

Acqua Surgiva 0,75 l / <i>Mineral water 0,75 l</i>	3
Birra in bottiglia 0,33 l / <i>Bottled beer 0.33 l</i>	4
Birra del Reno Bianca (artigianale) 50 cl / <i>White local beer 50 cl</i>	8
Bevande analcoliche / <i>Non-alcoholic drinks</i>	3,5
Caffè / <i>Coffee</i>	2
The, camomilla, cappuccino / <i>Tea, camomile, cappuccino</i>	3
Amari / <i>Bitters</i>	4
Whisky, grappe, cognac	7
Vino al calice / <i>Wine by the glass</i>	5
* Rosso della casa / <i>House Red</i>	
* Bianco della casa / <i>House White</i>	
Aperol Spritz	8

La Nostra Cantina		Vini Bianchi Emilia Romagna	
Vini Rossi Emilia Romagna		Local White Wine	
	€		€
Sangiovese Superiore Le Viole <i>Podere Vertaglia - Romagna</i>	18	Pignoletto frizzante DOC Bacco & Co. <i>Cantina Fratta minore</i>	22
Sangiovese Superiore Mazapegul <i>Podere la Grotta - Romagna</i>	18	Pignoletto Corte D’ aibo Frizzante <i>Biologico</i>	24
Lambrusco	20	Pignoletto Corte D’ aibo Superiore <i>Biologico</i>	24
Merlot Biologico <i>Corte D’ aibo - Colli Bolognesi</i>	24	Chardonnay Corte D’ aibo <i>Biologico</i>	24
Meriggio Rosso Biologico (senza solfiti aggiunti) <i>Colli Bolognesi - Corte D’ aibo</i>	26	Rugiada Corte D’ aibo <i>Biologico (senza solfiti aggiunti)</i>	28
Sangiovese Superiore DOC Fratta minore <i>Cantina Fratta minore</i>	24	Albana di Romagna D.O.C.G. <i>Podere La Grotta</i>	20
Sangiovese Superiore Oro <i>Bartolini - Romagna</i>	26	Bianchi altre Regioni	
Le Borre Cabernet Sauvignon Riserva Biologico <i>Corte D’ aibo - Colli Bolognesi</i>	36	White Wine	
Sangiovese Riserva Cleto <i>Podere la Grotta - Romagna</i>	32	Inzolia <i>Cantine Pellegrino - Sicilia</i>	18
Vini Rossi altre Regioni		Traimari vino frizzante - <i>Sicilia</i>	18
Red Wine		Sauvignon <i>Meran - Alto Adige</i>	22
Syrah <i>Sicilia</i>	20	Gewurztraminer <i>Meran - Alto Adige</i>	22
Nero d’ avola <i>Sicilia</i>	20	Pinot Grigio <i>Meran - Alto Adige</i>	22
Brunello di Montalcino D.O.C.G. <i>Toscana</i>	90	Bortolomiol Prosecco Extra Dry <i>Valdobbiadene D.O.C.</i>	24
Morellino di Scansano D.O.C.G. <i>Toscana</i>	40	Franciacorta Brut Le Marchesine	40
Chianti classico Carpineto <i>Toscana</i>	40	Ferrari Rosè	48
Nobile di Montepulciano Riserva <i>Toscana</i>	50	Ferrari Brut	30
Rosso di Montepulciano D.O.C. <i>Toscana</i>	40	Veuve Cliequot	90
Lagrein D.O.C. <i>Alto Adige</i>	30	Moet & Chandon Rosè Impèrial	90
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico <i>Veneto</i>	85	Moet & Chandon Brut	80
Barolo D.O.C.G. <i>Piemonte</i>	75		

Allergeni / Allergens

- 1) Cereali contenenti glutine o derivati
Cereals containing gluten or derivatives
- 2) Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and derivatives
- 3) Uova e prodotti derivati
Eggs and derivatives
- 4) Pesce e prodotti derivati
Fish and derivatives
- 5) Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derivatives
- 6) Soia e prodotti derivati
Soybeans and derivatives
- 7) Latte e prodotti derivati
Milk and derivatives
- 8) Frutta a guscio e prodotti derivati
Nuts and derivatives
- 9) Sedano e prodotti derivati
Celery and derivatives
- 10) Senape e prodotti derivati; anidride solforosa e solfiti >10mg/kg
Mustard and derivatives; Sulphur dioxide and sulphites >10mg/kg