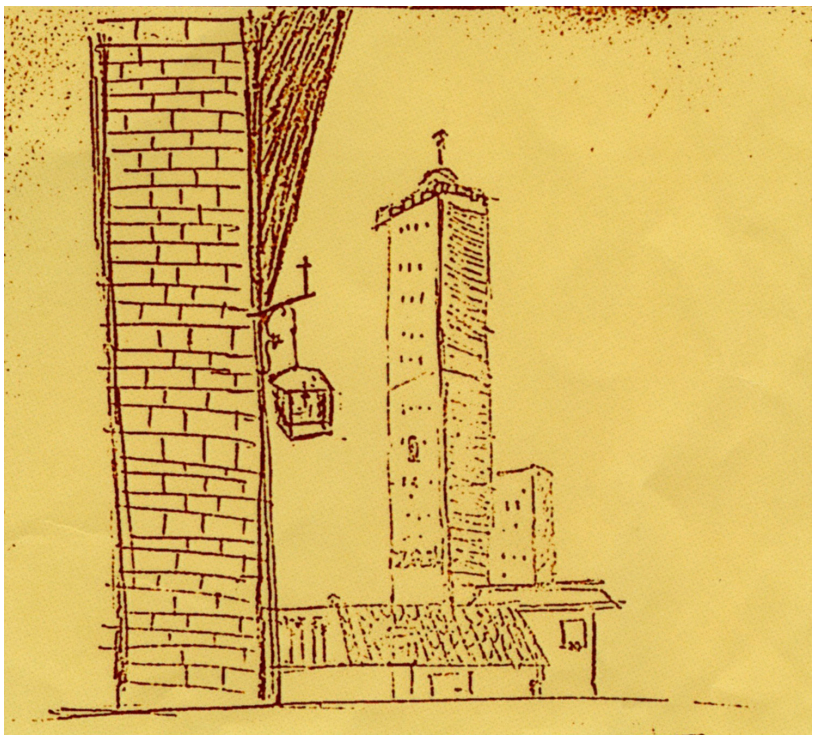
Ristorante Oberdan

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 intolerances
are available by contacting the service staff

Antipasti / *Starters*

	€
Affettato di mortadella e Parmigiano Reggiano 24 mesi *Mortadella and Parmigiano Reggiano 24 months (7,8)*	12
Affettato di salumi misti (consigliato x 2 pers.) *Assortment of regional cold cuts (recommended for 2 people) (8,10)*	14
Pomodoro, mozzarella e basilico / *Tomatoes, mozzarella and basil (7)*	12
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano (in stagione) *Artichoke salad with parmesan shavings (in season) (7)*	14
Salumi con tigelle, crescentine e formaggio stracchino (consigliato x 2 pers.) *Assortment of cold cuts and stracchino cheese (recommended for 2 people) with tigelle (small round flat bread) and crescentine (small fried bread) (1,7,8)*	18
Parmigiana di melanzane / *Eggplant Parmigiana (7)*	14
Prosciutto crudo e mozzarella / *Parma ham and mozzarella (7,10)*	14
Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano *Paper-thin sliced beef Carpaccio with rocket salad and parmesan shavings (7)*	20
Culatello di Zibello con scaglie di parmigiano *Culatello Zibello with parmesan (7,10)*	16
Prosciutto e melone (in stagione) / *Parma ham with melon (in season)*	12
Sformatino di patate con funghi porcini e tartufo nero *Potato flan with porcini mushrooms and black truffle (1,3,7,8)*	16

Antipasti di pesce / *Fish starters*

Cocktail di gamberoni / *Prawns cocktail (2,3,7,8)*	20
Tartare di tonno / *Tuna tartare (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 *Tagliatelle bolognese (1,3,7)*	12
Gramigna con salsiccia *Gramigna (short curly local pasta) with sausage ragu (1,3,7)*	12
Balanzoni con crema di parmigiano *Balanzoni (Tortelloni fillet with ricotta and mortadella) in parmesan cream (1,3,7,8)*	16
Tortellini in brodo di carne *Tortellini in meat broth (1,3,7,8)*	16
Tortellini con panna *Tortellini with cream (1,3,7)*	16
Lasagne alla Bolognese *Lasagne with bolognese sauce (1,3,7)*	14
Strigoli al pomodoro, melanzane e basilico *Strigoli (short pasta) with tomato, eggplant and basil (1)*	14
Tortelloni di ricotta e spinaci con burro e salvia *Tortelloni filled with ricotta cheese and spinach with butter and sage (1,3,7)*	14
Tortelloni di zucca con gorgonzola e noci *Pumpkin Tortelloni with gorgonzola cheese and walnuts (1,3,7,8)*	16
Risotto con funghi porcini *Risotto with porcini mushrooms (1,3,7)*	18
Tris di primi (Lasagne, Tortelloni burro e salvia, Gramigna alla salsiccia) *Tris of first courses* *(Lasagne, Tortelloni with butter and sage, Gramigna with sausage ragu) (1,3,7)*	18
Strigoli con pesto di basilico *Strigoli short fresh pasta with basil pesto (1,8)*	14

* 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 *Turkey breast breaded and grilled (1,8,9)*	14
Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino (angus irlandese) *Finely Sliced Beef steak seasoned with rock salt and rosemary (irish angus)*	22
Petto di tacchino con funghi porcini *Turkey breast with porcini mushrooms (1,7)*	16
Cotoletta alla Bolognese *Escalope Bolognese (breaded & broiled with raw ham & cheese) (1,3,7)*	18
Bollito misto con purè di patate e salsa verde *Mixed boiled meats with purée and green sauce (7,8,9,10)*	18
Filetto di manzo alla griglia, con aceto balsamico o pepe verde *Fillet of beef grilled, with balsamic vinegar or green pepper (1,7,8)*	26
Straccetti di filetto di manzo rucola e scaglie di parmigiano *Strips of beef with rocket and parmesan shavings (7)*	20
Costolette d'agnello alla griglia *Lamb chops grilled*	24
Scaloppine all'aceto balsamico o al limone *Escalopes in balsamic vinaigrette sauce or with lemon (1,7)*	14
Bistecca alla griglia *Grilled beef steak*	18

Secondi piatti di pesce / *Fish second courses*

Filetto di branzino impanato e grigliato *Seabass fillet breaded and grilled (1,4)*	22
Frittura di calamari, gamberi e verdure *Fried squid and prawns (1,2,4)*	26
Tonno alla griglia *Grilled tuna*	24

Contorni / *Side dishes*

	€
Patate fritte / *French fries*	6
Patate al rosmarino / *Roast potatoes with rosemary*	6
Verdure alla griglia / *Mixed grilled vegetables*	8
Insalata mista / *Mixed salad*	6
Spinaci al burro / *Buttered spinach (7)*	6
Insalata di pomodori e cipolla Tropea / *Tomatoes salad with Tropea onion*	6

Dolci e Frutta / *Desserts & Fruits*

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

Bevande / *Drinks*

Acqua Surgiva 0,75 l / *Mineral water 0,75 l*	3
Birra in bottiglia 0,33 l / *Bottled beer 0.33 l*	5
Birra del Reno Bianca (artigianale) 50 cl / *White local beer 50 cl*	10
Bevande analcoliche / *Non-alcoholic drinks*	4
Caffè / *Coffee*	2
The, camomilla, cappuccino / *Tea, camomile, cappuccino*	*3*
Amari / *Bitters*	4
Whisky, grappe, cognac	8
Vino al calice / *Wine by the glass*	6
* Rosso della casa / *House Red*	
* Bianco della casa / *House White*	
Aperol Spritz	8

La Nostra Cantina

Vini Rossi Emilia Romagna
Local Red Wine

	€
Sangiovese Superiore Le Viole *Podere Vertaglia - Romagna*	18
Sangiovese Superiore Mazapegul *Podere la Grotta - Romagna*	18
Lambrusco	22
Merlot Biologico *Corte D'aibo - Colli Bolognesi*	26
Meriggio Rosso Biologico (senza solfiti aggiunti) *Colli Bolognesi - Corte D'aibo*	28
Sangiovese Superiore DOC Fratta minore *Cantina Fratta minore*	24
Sangiovese Superiore Oro *Bartolini - Romagna*	26
Le Borre Cabernet Sauvignon Riserva Biologico *Corte D'aibo - Colli Bolognesi*	36
Sangiovese Riserva Cleto *Podere la Grotta - Romagna*	32

Vini Rossi altre Regioni
Red Wine

Brunello di Montalcino D.O.C.G. *Toscana*	90
Morellino di Scansano D.O.C.G. *Toscana*	40
Chianti classico Carpineto *Toscana*	45
Nobile di Montepulciano Riserva *Toscana*	60
Rosso di Montepulciano D.O.C. *Toscana*	50
Lagrein D.O.C. *Alto Adige*	35
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico *Veneto*	90
Barolo D.O.C.G. *Piemonte*	85

Vini Bianchi Emilia Romagna
Local White Wine

	€
Pignoletto frizzante DOC Bacco & Co. *Cantina Fratta minore*	22
Pignoletto Corte D' aibo Frizzante *Biologico*	26
Pignoletto Corte D'aibo Superiore *Biologico*	26
Chardonnay Corte D'aibo *Biologico*	26
Rugiada Corte D'aibo *Biologico (senza solfiti aggiunti)*	30
Albana di Romagna D.O.C.G. *Podere La Grotta*	22

Bianchi altre Regioni
White WIne

Sauvignon *Meran - Alto Adige*	24
Gewurztraminer *Meran - Alto Adige*	26
Pinot Grigio *Meran - Alto Adige*	24
Bortolomiol Prosecco Extra Dry *Valdobbiadene* D.O.C.	26
Franciacorta Brut Le Marchesine	42
Ferrari Rosè	55
Ferrari Brut	40
Veuve Cliequot	100
Moet & Chandon Rosè Impèrial	100
Moet & Chandon Brut	90

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