

MENU

Menu di Primavera

dal 1948
Ristorante da Nello
al 'Montegrappa'
la tipica cucina emiliana

Every day / Tous les jours
Tutti i giorni

Lo Chef consiglia

(Chef suggestions)

Tutti i giorni

Tagliatelle con friggione bolognese	€ 14,00
Cassoncelli verdi di patate e guanciale alla parmigiana	€ 15,00
Risotto agli asparagi	€ 15,00
Strette prosciutto e asparagi	€ 15,00
Vitello tonnato e insalata russa	€ 16,00
Fiori di zucca fritti porzione contorno	€ 14,50
Asparagi da condire.	€ 8,50
Asparagi alla parmigiana o alla Bismark	€ 16,00
Parmigiana di melanzane	€ 17,50
	€ 16,00

Martedì

Strette alla Romagnola	€ 14,50
------------------------	---------

Mercoledì

Risotto alla Bolognese	€ 14,50
------------------------	---------

Giovedì e Venerdì

Spaghetti alle vongole "poveracce"	€ 15,50
Risotto o Strette alla marinara	€ 16,50
Grigliata mista di pesce	€ 23,50
Capesante	€ 20,50
Fritto di mare ...e di terra	€ 20,50

Sabato

Tortelloni verdi "Montegrappa"	€ 15,00
--------------------------------	---------

Domenica

Gocce d'oro dello chef	€ 15,00
Fritto misto all' Italiana	€ 22,50

* Secondo disponibilità settimanale

Menu di Primavera

* Quando possibile,
il prezzo per la mezza porzione
è il 70% della porzione intera

ANTIPASTI

Starters / Hors d'oeuvre

Antipasti

Mortadella di Bologna	€ 12,50
Mortadella di Bologna / Mortadelle de Bologne	
Salame montanaro	€ 12,50
Salame / Saucisson de montagne	
Prosciutto di Parma 24 mesi	€ 13,50
Parma ham / Jambon de Langhirano	
Affettato misto	€ 14,50
Assorted cured meats / Assiette de charcuterie	
Culaccia salumificio Rossi	€ 14,50
Culaccia / Culaccia	
Prosciutto e melone	€ 14,50
Parma ham and melon / Jambon et melon	
Misto del braconiere	€ 14,50
Mixed cured game meats / Mélange du braconnier	
Bresaola di Chiavenna	€ 14,50
Bresaola di Chiavenna / Bresaola de Chiavenna	
Petto d'oca affumicato	€ 14,50
Smoked goose breast / Blanc d' oie fumé	
Salmon affumicato	€ 15,50
Smoked salmon / Saumon fumé	
Cocktail di gamberi	€ 19,00
Prawn cocktail / Cocktail de crevettes	
Supplemento tartufo	€ 25,00
Supplement for truffle / Supplément : truffe	
Coperto	€ 3,50
Cover charge / Couvert	

PASTE ASCIUTTE

Pasta / Pates maison

Paste asciutte

Gramigna panna salsiccia e funghi	€ 14,00
Gramigna with cream, sausage, and mushrooms	
Gramigna assaisonnée de crème, saucisse et champignons	
Tortellini Montegrappa	€ 15,00
Tortellini with cream and ragù / Tortellini Montegrappa	
Tortelloni burro e oro	€ 15,00
Tortelloni with butter and tomato sauce / Tortelloni au beurre et à la tomate	
Tagliatelle alla bolognese	€ 14,00
Tagliatelle alla Bolognese / Tagliatelles à la bolonaise	
Lasagne verdi alla bolognese	€ 15,00
Green lasagne alla Bolognese / lasagnes vertes à la bolonaise	
Risotto ai funghi porcini	€ 15,00
Risotto with Porcini mushrooms / Risotto aux cèpes	
Tagliatelle al ragù di prosciutto	€ 14,00
Tagliatelle with ham / Tagliatelle au jambon	

MINESTRE

Soup / Minestrone

Minestre

Tortellini in brodo	€ 15,00
Tortellini in broth / Tortellini servis dans un bouillon	
Passatelli in brodo	€ 14,00
Passatelli in broth / Passatelli servis dans un bouillon	

Insalata di Porcini ^(*) con sedano, tartufo e parmigiano	€ 19,00
Funghi Porcini ^(*) ai ferri o fritti	€ 19,00
Insalata di Prataioli ^(*) con sedano, tartufo e parmigiano	€ 16,00
Funghi Barbagini ^(*) ai ferri o fritti	€ 16,00
Maccheroncini alle Spugnole	€ 16,00
Spugnole alla parmigiana o alla livornese	€ 19,00

^(*) Funghi Porcini, Prataioli o Barbagini secondo stagionalità

Piatti vegetariani

Vegetarian dishes
Plats végétariens

Zuppa del Giorno Soup of the day / Soupe du jour	€ 12,00
Penne al pomodoro fresco e basilico Penne with fresh tomato and basil / Penne à la tomate fraîche et au basilic	€ 13,00
Trenette al pesto genovese Trenette with Genovese pesto / Trenette au pistou de Gênes	€ 14,00
Misto di verdure ai ferri con formaggio Mixed grilled vegetables with cheese / Panaché de légumes grillés avec fromage	€ 16,00
Flan di verdure con funghi porcini e contorno Flan with porcini mushrooms and side dish Flan de légumes aux cèpes et sa garniture	€ 16,00

Pesce

Fish / Poisson

Taglioline al salmone affumicato	€ 16,50
Risotto ai gamberi reali	€ 16,50
Sogliola ai ferri	€ 18,00
Gamberi bolliti	€ 18,00
Scampi ai ferri	€ 22,50
Spiedini di calamari e gamberi	€ 20,50

Secondi

Main course
Plats de viande et légumes

Tartufo alla parmigiana Truffles alla parmigiana / Truffes à la parmigiana	€ 30,00
Piatto misto del cuoco con contorno Chef's plate with side dish / Assiette du chef et sa garniture	€ 18,50
Cotoletta al tartufo con contorno Truffled veal cutlet with side dish / Côtelette aux truffes et garniture	€ 22,50
Cotoletta alla bolognese con contorno Bolognese veal cutlet with side dish / Côtelette à la bolognaise et garniture	€ 17,50
Bolliti misti con contorno Mixed boiled meats with side dish / Pot-au-feu de viandes mélangées et garniture	€ 20,50
Rognone trifolato con contorno Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture	€ 17,50
Scaloppe ai funghi porcini con contorno Escalopes with porcini mushrooms vegetable with side dish Escalopes aux cèpes et garniture	€ 17,50
Fegato alla veneta o ai ferri con contorno Liver with onions or grilled with side dish Foie à la vénitienne ou grillé avec garniture	€ 17,50
Petto di pollo ai ferri con puré Grilled chicken breast with mashed potatoes Poitrine de poulet grillée avec garniture	€ 16,00
Filetto di bue ai ferri con contorno Grilled fillet steak with side dish / Filet de bœuf grillée avec garniture	€ 25,00
Costata di bue ai ferri con contorno Grilled ribeye steak with side dish / Côte de bœuf grillée avec garniture	€ 18,50
Braciola di vitello ai ferri con contorno Grilled veal chop with side dish / Côte de veau grillée avec garniture	€ 18,50
Paillard di vitello ai ferri con contorno Grilled veal paillard with side dish / Tranche de veau grillée avec garniture	€ 17,50
Trancio di roast-beef caldo Warm roast beef / Tranche de roast-beef chaud	€ 17,50
Roast-beef condito / Pomodorini rucola e grana Sliced cold roast beef / Roast-beef en sauce	€ 16,00/22,50
Caprese Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)	13,50

Contorni

Side dishes / Garnitures

Friggione alla bolognese	€ 7,00
Insalata mista Mixed salad / Salade composée	€ 7,00
Patate fritte Fried potatoes / Pommes de terre frites	€ 7,00
Purè di patate Mashed potatoes / Purée de pommes de terre	€ 7,00
Verdure bollite (carote/patate/bietola/spinaci) Boiled vegetables (carrots/potatoes/beet greens/spinach) Légumes cuits à l'étuvée (carottes/pommes de terre/bettes/épinards)	€ 8,50

Formaggi

Cheese / Fromages

Formaggio misto	€ 14,00
Stracchino, grana, noci e pera Stracchino, Parmigiano-Reggiano, walnuts and pears Stracchino, parmesan accompagnés de noix et poire	€ 10,00
Gorgonzola di grotta Gorgonzola / Gorgonzola de grotte	€ 8,00
Pecorino Pecorino / Pecorino	€ 8,00
Parmigiano reggiano Parmigiano-Reggiano / Parmesan	€ 8,00
Stracchino Stracchino / Stracchino	€ 8,00

in mancanza di prodotto fresco verrà servito prodotto congelato
Frozen products will be used when fresh products are not available
Des produits surgelés remplaceront les produits frais en cas de rupture d'approvisionnement

iva e servizio tutto compreso
VAT and service included / TTC

Fruita

Fruit / Fruits

- Misto bosco € 7,50
Mixed berries / Mélange de fruits des bois
- Insalata di frutta noci e maraschino € 7,50
Fruit salad with mixed berries, maraschino /
Salade de fruits agrémentée de fruits des bois, marasquin
- Ananas € 7,50
Fresh pineapple / Ananas frais
- Frutta fresca di stagione € S.Q.
Fresh seasonal fruit / Fruits de saison
- Pere cotte all'alkermes € 7,50
Baked pears with alkermes / Poire au four au alkermes

Bevande

Beverages / Boissons

- Acqua Surgiva naturale e frizzante 0,75 cl € 3,50
Surgiva mineral water, still and sparkling / Eau Surgiva naturelle et gazeuse
- Birra nazionale Menabrea 66 cl € 8,00
Domestic beer / Bière italienne
- Birra nazionale Menabrea 33 cl € 4,50
Domestic beer / Bière italienne
- Birra nazionale 33 cl € 4,50
Domestic beer / Bière italienne
- Birra analcolica 33 cl € 4,50
Non-alcoholic beer / Bière sans alcool
- Birra artigianale € 9,50
La birra del territorio
- Coca-cola € 4,00
Coca-Cola / Coca-Cola
- Coca-cola zero € 4,00
Coca-Cola light / Coca-Cola light
- Fanta € 4,00
Fanta / Fanta
- Acqua tonica € 4,00
Tonic water / Scheppes
- Campari soda € 4,50
Campari soda / Campari soda

Dolci

Dessert / Desserts

- Fiordipanna € 7,00
Fiordipanna / Fiordipanna
- Charlotte al cioccolato caldo € 7,00
Warm chocolate charlotte / Charlotte au chocolat chaud
- Zuppa inglese € 7,00
Zuppa inglese / Zuppa inglese
- Torta di riso € 7,00
Rice cake / Gâteau de riz
- Crème caramel € 7,00
Crème caramel / Crème caramel
- Panna cotta con mousse di frutta € 7,00
Panna cotta with fruit mousse / Panna cotta et mousse de fruits
- Gelato di crema € 7,00
Vanilla ice cream / Glace à la vanille
- Sorbetto al limone € 7,00
Lemon sorbet / Sorbet citron
- Tiramisù € 7,00
Tiramisù / Tiramisù
- Raviole bolognesi e calice di passito € 8,50

Bar

Coffee / Bar

- Caffè € 2,50
Espresso / Café
- Cappuccino € 4,00
Cappuccino / Cappuccino
- Irish coffee € 7,50
Irish coffee / Irish coffee
- Liquori nazionali € 5,50 / € 7,00
Domestic liqueurs / Liqueurs italiennes
- Liquori esteri e riserve speciali da € 6,00 a € 12,00
Imported and special reserve liqueurs
Liqueurs étrangères et réserves spéciales

La tabella degli allergeni è disponibile richiedendola alla direzione
The allergen chart is available upon request to the management



dal 1948
Ristorante da Nello
al 'Montegrappa'
la tipica cucina emiliana

via Montegrappa 2 Bologna
telefono e fax 051 236331
lunedì chiuso per turno