

MENU

Menu d' Estate



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

Cassoncelli verdi di patate e guanciale alla parmigiana	€ 16,00
Tagliatelle con friggione bolognese	€ 15,00
Paglia e fieno alla romagnola	€ 15,00
Strette alle melanzane	€ 15,00
Vitello tonnato e insalata russa	€ 17,00
Fiori di zucca fritti	PORZIONE € 16,00 CONTORNO € 9,00

Scaloppe alle melanzane	€ 17,00
Parmigiana di melanzane	€ 17,00
Melanzane gratè	PORZ. € 16,00
Pomodori gratè	PORZ. € 16,00
	CONTORNO € 9,00

Menu d'Estate

ANTIPASTI Starters / Hors-d'oeuvre Antipasti

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

PASTE ASCIUTTE Pasta / Pates maison Paste asciutte

Mortadella di Bologna / con Parmigiano	€ 14,00/17,00
Mortadella di Bologna / Parmesan / Mortadelle de Bologne / Parmesan	
Salame montanaro	€ 14,00
Salame / Saucisson de montagne	
Prosciutto di Parma 24 mesi	€ 15,00
Parma ham / Jambon de Langhirano	
Affettato misto / con Parmigiano	€ 16,00/19,00
Assorted cured meats / Parmesan / Assiette de charcuterie / Parmesan	
Culaccia salumificio Rossi	€ 16,00
Culaccia / Culaccia	
Prosciutto e melone	€ 16,00
Parma ham and melon / Jambon et melon	
Misto del braconiere	€ 16,00
Mixed cured game meats / Mélange du braconnier	
Bresaola di Chiavenna	€ 16,00
Bresaola di Chiavenna / Bresaola de Chiavenna	
Petto d'oca affumicato	€ 16,00
Smoked goose breast / Blanc d'oe fumé	
Salmon affumicato	€ 17,00
Smoked salmon / Saumon fumé	
Cocktail di gamberi	€ 20,00
Prawn cocktail / Cocktail de crevettes	
Supplemento tartufo	€ 28,00
Supplement for truffle / Supplément : truffe	
Coperto	€ 3,50
Cover charge / Couvert	

Gramigna panna salsiccia e funghi	€ 16,00
Gramigna with cream, sausage, and mushrooms	
Gramigna assaisonnée de crème, saucisse et champignons	
Tortellini Montegrappa	€ 16,00
Tortellini with cream and ragù / Tortellini Montegrappa	
Tortelloni burro e oro	€ 16,00
Tortelloni with butter and tomato sauce / Tortelloni au beurre et à la tomate	
Tagliatelle alla bolognese	€ 15,00
Tagliatelle alla Bolognese / Tagliatelles à la bolognaise	
Lasagne verdi alla bolognese	€ 16,00
Green lasagne alla Bolognese / lasagnes vertes à la bolognaise	
Risotto ai funghi porcini	€ 16,00
Risotto with Porcini mushrooms / Risotto aux cèpes	
Tagliatelle al ragù di prosciutto	€ 15,00
Tagliatelle with ham / Tagliatelle au jambon	

Minestre Soup / Minestre

Tortellini in brodo	€ 16,00
Tortellini in broth / Tortellini servis dans un bouillon	
Passatelli in brodo	€ 15,00
Passatelli in broth / Passatelli servis dans un bouillon	

Funghi

Mushrooms / Champignons

Insalata di Porcini ^(*) con sedano, tartufo e parmigiano	€ 20,00
Funghi Porcini ^(*) ai ferri o fritti	€ 20,00
Insalata di Prataioli ^(*) con sedano, tartufo e parmigiano	€ 17,00
Funghi Barbagini ^(*) ai ferri o fritti	€ 17,00

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

Piatti vegetariani

Zuppa del Giorno Soup of me day / Soupe du jour	€ 13,00
Penne al pomodoro fresco e basilico Penne with fresh tomato and basil / Penne à la tomate fraîche et au basilic	€ 15,00
Trenette al pesto genovese Trenette with Genovese pesto / Trenette au pistou de Gênes	€ 15,00
Misto di verdure ai ferri con formaggio Mixed grilled vegetables with cheese / Panaché de légumes grillés avec fromage	€ 17,00
Flan di verdure con funghi porcini e contorno Flan with porcini mushrooms and side dish Flan de légumes aux cèpes et sa garniture	€ 17,00

Secondi

Piatto misto del cuoco con contorno Chef's plate with side dish / Assiette du chef et sa garniture	€ 20,00
Cotoletta al tartufo con contorno Truffled veal cutlet with side dish / Côtelette aux truffes et garniture	€ 23,00
Cotoletta alla bolognese con contorno Bolognese veal cutlet with side dish / Côtelette à la bolognaise et garniture	€ 19,00
Scaloppe ai funghi porcini con contorno Escalopes with porcini mushrooms vegetable with side dish Escalopes aux cèpes et garniture	€ 19,00
Fegato alla veneta o ai ferri con contorno Liver with onions or grilled with side dish Foie à la vénitienne ou grillé avec garniture	€ 19,00
Rognone trifolato con contorno Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture	€ 19,00
Petto di pollo ai ferri con puré Grilled chicken breast with mashed potatoes / Poitrine de poulet grillée avec garniture	€ 17,00
Filetto di bue ai ferri / tegliata di filetto Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée	€ 25,00
Filetto di bue con funghi porcini Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée	€ 30,00
Costata di bue ai ferri Grilled ribeye steak / Côte de boeuf grillée	€ 20,00
Braciola di vitello ai ferri Grilled veal chop / Côte de veau grillée	€ 20,00
Paillard di vitello ai ferri Grilled veal paillard / Tranche de veau grillée	€ 19,00
Trancio di roast-beef caldo Warm roast beef / Tranche de roast-beef chaud	€ 19,00
Roast-beef condito/pomodorini rucola e grana Sliced cold roast beef / Roast-beef en sauce / Cherry Tomatoes, Rocket salad, Parmesan Cheese	€ 17,00/23,00
Caprese Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)	€ 15,00

Pesce

Spaghetti alle vongole "poveracce"	€ 17,00
Taglioline al salmone affumicato	€ 17,00
Risotto ai gamberi reali	€ 17,00
Risotto alla marinara	€ 17,00
Sogliola ai ferri	€ 19,00
Gamberi bolliti	€ 19,00
Grigliata mista di pesce	€ 24,00
Scampi ai ferri	€ 23,00
Spiedini di calamari e gamberi	€ 21,00
Fritto di mare (e di terra...)	€ 21,00
Capesante	€ 21,00

Contorni

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

Formaggi

Formaggio misto Assorted cheeses / Mix de fromages	€ 15,00
Stracchino, grana, noci e pera Stracchino, Parmigiano-Reggiano, walnuts and pears Stracchino, parmesan accompagnés de noix et poire	€ 11,00
Gorgonzola di grotta Gorgonzola / Gorgonzola de grotte	€ 8,50
Pecorino Pecorino / Pecorino	€ 8,50
Parmigiano reggiano Parmigiano-Reggiano / Parmesan	€ 8,50
Stracchino Stracchino / Stracchino	€ 8,50

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

FRUTTA

Fruit / Fruits

Frutta

Misto bosco	€ 8,00
Mixed berries / Mélange de fruits des bois	
Insalata di frutta noci e maraschino	€ 8,00
Fruit salad with mixed berries, maraschino / Salade de fruits agrémentée de fruits des bois, marasquin	
Ananas	€ 8,00
Fresh pineapple / Ananas frais	
Frutta fresca di stagione	€ S.Q.
Fresh seasonal fruit / Fruits de saison	

BEVANDE

Beverages / Baissans

Bevande

Acqua Surgiva naturale e frizzante 0,75 cl	€ 3,50
Surgiva mineral water, still and sparkling / Eau Surgiva naturelle et gazeuse	
Birra nazionale 66 cl	€ 8,00
Domestic beer / Bière italienne	
Birra nazionale 33 cl	€ 5,00
Domestic beer / Bière italienne	
Birra analcolica 33 cl	€ 5,00
Non-alcoholic beer / Bière sans alcool	
Birra artigianale	€ 6,00
La birra del territorio	
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola / Coca-Cola	
Coca-Cola light	€ 4,00
Coca-Cola light / Coca-Cola light	
Fanta	€ 4,00
Fanta / Fanta	
Acqua tonica	€ 4,00
Tonic water / Scheppes	
Campari soda	€ 5,00
Campari soda / Campari soda	

DOLCI

Dessert / Desserts

Dolci

Cheesecake ai lamponi	€ 7,50
Raspberries cheesecake / Cheesecake aux framboises	
Fiordipanna	€ 7,50
Fiordipanna / Fiordipanna	
Charlotte al cioccolato caldo	€ 7,50
Warm chocolate charlotte / Charlotte au chocolat chaud	
Zuppa inglese	€ 7,50
Zuppa inglese / Zuppa inglese	
Torta di riso	€ 7,50
Rice cake / Gâteau de riz	
Crème caramel	€ 7,50
Crème caramel / Crème caramel	
Panna cotta con mousse di frutta	€ 7,50
Panna cotta with fruit mousse / Panna cotta et mousse de fruits	
Gelato di crema	€ 7,50
Vanilla ice cream / Glace à la vanille	
Sorbetto al limone	€ 7,50
Lemon sorbet / Sorbet citron	
Tiramisù	€ 7,50
Tiramisù / Tiramisù	
Raviole bolognesi e calice di passito	€ 9,00

BAR

Coffee / Bar

Bar

Caffè	€ 2,50
Espresso / Café	
Cappuccino	€ 4,00
Cappuccino / Cappuccino	
Irish coffee	€ 7,50
Irish coffee / Irish coffee	
Liquori nazionali	€ 6,00 / € 7,00
Domestic liqueurs / Liqueurs italiennes	
Liquori esteri e riserve speciali	da € 7,00 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