

MENU

# Menu d'Autunno



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

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Tortelloni di zucca burro e salvia | € 16,00 |
| Strette alle melanzane             | € 15,00 |
| Scaloppe alle melanzane            | € 17,00 |
| Parmigiana di melanzane            | € 17,00 |
| Vitello tonnato e insalata russa   | € 17,00 |
| Fiori di zucca fritti              | € 16,00 |
| PORZIONE                           |         |
| CONTORNO                           | € 9,00  |

### il Tartufo the Truffle / la Truffe

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Petroniana di patate tartufata<br>truffled potato petroniana / Pétronienne de pomme de terre truffée | €33,00 |
| Taglioline / Risotto con tartufo<br>With truffle / Avec truffe                                       | €40,00 |
| 2 Uova con tartufo<br>2 Eggs with truffle / 2 oeufs avec truffe                                      | €30,00 |

### Martedì

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Strette alla Romagnola | € 15,00 |
|------------------------|---------|

### Mercoledì

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Risotto alla Bolognese | € 15,00 |
|------------------------|---------|

### Giovedì e Venerdì

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Spaghetti alle vongole "poveracce" | € 17,00      |
| Strette alle vongole "poveracce"   | € 18,00      |
| Risotto / Strette alla marinara    | €17,00/18,00 |
| Grigliata mista di pesce           | € 24,00      |
| Capesante                          | € 21,00      |
| Fritto di mare e di terra          | € 21,00      |

### Sabato

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Tortelloni verdi "Montegrappa" | € 16,00 |
|--------------------------------|---------|

### Domenica

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Gocce d'oro dello chef     | € 16,00 |
| Fritto misto all' Italiana | € 23,00 |

## Menu d'Autunno

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

### Antipasti Starters / Hors-d'oeuvre Antipasti

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

### PASTE ASCIUTTE Pasta / Pates maison Paste asciutte

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

### Minestre Soup / Minestre Minestre

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tortellini in brodo<br>Tortellini in broth / Tortellini servis dans un bouillon | € 16,00 |
| Passatelli in brodo<br>Passatelli in broth / Passatelli servis dans un bouillon | € 15,00 |

# Funghi

Mushrooms / Champignons

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Insalata di Porcini <sup>(*)</sup> con sedano, tartufo e parmigiano   | € 20,00 |
| Funghi Porcini <sup>(*)</sup> ai ferri o fritti                       | € 20,00 |
| Insalata di Prataioli <sup>(*)</sup> con sedano, tartufo e parmigiano | € 17,00 |
| Funghi Barbagini <sup>(*)</sup> ai ferri o fritti                     | € 17,00 |

<sup>(\*)</sup> Funghi Porcini, Prataioli o Barbagini secondo stagionalità

## Piatti vegetariani

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

## Secondi

|                                                                                                                                                  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Piatto misto del cuoco con contorno<br>Chef's plate with side dish / Assiette du chef et sa garniture                                            | € 21,00       |
| Cotoletta al tartufo con contorno<br>Truffled veal cutlet with side dish / Côtelette aux truffes et garniture                                    | € 23,00       |
| Cotoletta alla bolognese con contorno<br>Bolognese veal cutlet with side dish / Côtelette à la bolognaise et garniture                           | € 19,00       |
| Bolliti misti con contorno<br>Mixed boiled meats with side dish / Pot-au-feu de viandes mélangées et garniture                                   | € 21,00       |
| Scaloppe ai funghi porcini con contorno<br>Escalopes with porcini mushrooms vegetable with side dish<br>Escalopes aux cèpes et garniture         | € 19,00       |
| Fegato alla veneta o ai ferri con contorno<br>Liver with onions or grilled with side dish<br>Foie à la vénitienne ou grillé avec garniture       | € 19,00       |
| Rognone trifolato con contorno<br>Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture                                 | € 19,00       |
| Trippa alla parmigiana<br>Tripe alla Parmigiana / Tripes à la Parmigiana                                                                         | € 19,00       |
| Petto di pollo ai ferri con puré<br>Grilled chicken breast with mashed potatoes / Poitrine de poulet grillée avec garniture                      | € 17,00       |
| Filetto di bue ai ferri / tagliata di filetto<br>Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée                                                   | € 30,00       |
| Filetto di bue con funghi porcini<br>Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée                                                               | € 35,00       |
| Costata di bue ai ferri<br>Grilled ribeye steak / Côte de boeuf grillée                                                                          | € 21,00       |
| Braciola di vitello ai ferri<br>Grilled veal chop / Côte de veau grillée                                                                         | € 21,00       |
| Paillard di vitello ai ferri<br>Grilled veal paillard / Tranche de veau grillée                                                                  | € 19,00       |
| Trancio di roast-beef caldo<br>Warm roast beef / Tranche de roast-beef chaud                                                                     | € 19,00       |
| Roast-beef condito/pomodorini rucola e grana<br>Sliced cold roast beef / Roast-beef en sauce / Cherry Tomatoes,<br>Rocket salad, Parmesan Cheese | € 17,00/23,00 |
| Caprese<br>Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)                                                                         | € 15,00       |

## Pesce

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Taglioline al salmone affumicato | € 17,00 |
| Risotto ai gamberi reali         | € 17,00 |
| Sogliola ai ferri                | € 19,00 |
| Gamberi bolliti                  | € 19,00 |
| Scampi ai ferri                  | € 23,00 |
| Spiedini di calamari e gamberi   | € 21,00 |

## Contorni

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

## Formaggi

|                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Formaggio misto<br>Assorted cheeses / Mix de fromages                                                                                     | € 15,00 |
| Stracchino, grana, noci e pera<br>Stracchino, Parmigiano-Reggiano, walnuts and pears<br>Stracchino, parmesan accompagnés de noix et poire | € 11,00 |
| Gorgonzola di grotta<br>Gorgonzola / Gorgonzola de grotte                                                                                 | € 8,50  |
| Pecorino<br>Pecorino / Pecorino                                                                                                           | € 8,50  |
| Parmigiano reggiano<br>Parmigiano-Reggiano / Parmesan                                                                                     | € 8,50  |
| Stracchino<br>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<br>Mixed berries / Mélange de fruits des bois                                                                                        | € 8,00 |
| Insalata di frutta noci e maraschino<br>Fruit salad with mixed berries, maraschino/<br>Salade de fruits agrémentée de fruits des bois, marasquin | € 8,00 |
| Ananas<br>Fresh pineapple / Ananas frais                                                                                                         | € 8,00 |
| Frutta fresca di stagione<br>Fresh seasonal fruit / Fruits de saison                                                                             | € S.Q. |
| Pere cotte all'alkermes<br>Baked pears with alkermes / Poire au four au alkermes                                                                 | € 8,00 |

## BEVANDE

Beverages / Boissons

# Bevande

|                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Acqua Surgiva naturale e frizzante 0,75 cl<br>Surgiva mineral water, still and sparkling / Eau Surgiva naturelle et gazeuse | € 3,50 |
| Birra nazionale 66 cl<br>Domestic beer / Bière italienne                                                                    | € 8,00 |
| Birra nazionale 33 cl<br>Domestic beer / Bière italienne                                                                    | € 5,00 |
| Birra analcolica 33 cl<br>Non-alcoholic beer / Bière sans alcool                                                            | € 5,00 |
| Birra artigianale<br>Craft beer / Bière artisanale                                                                          | € 6,00 |
| Coca-Cola<br>Coca-Cola / Coca-Cola                                                                                          | € 4,00 |
| Coca-Cola zero<br>Coca-Cola zero / Coca-Cola zero                                                                           | € 4,00 |
| Fanta<br>Fanta / Fanta                                                                                                      | € 4,00 |
| Acqua tonica<br>Tonic water / Tonic water                                                                                   | € 4,00 |
| Campari soda<br>Campari soda / Campari soda                                                                                 | € 5,00 |

## DOLCI

Dessert / Desserts

# Dolci

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

## BAR

Coffee / Bar

# Bar

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

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