


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	€ 14,50
Cassoncelli verdi di patate e guanciale alla parmigiana	€ 15,50
Risotto agli asparagi	€ 15,50
Strette prosciutto e asparagi	€ 15,50
Vitello tonnato e insalata russa	€ 16,50
Fiori di zucca fritti porzione contorno	€ 9,00
Asparagi da condire.	€ 16,50
Asparagi alla parmigiana o alla Bismark	€ 18,00
Parmigiana di melanzane	€ 16,50

* Secondo disponibilità settimanale

Martedì

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

Mercoledì

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

Giovedì e Venerdì

Spaghetti alle vongole "poveracce"	€ 17,00
Risotto o strette alla marinara	€ 17,00
Grigliata mista di pesce	€ 24,00
Capesante	€ 21,00
Fritto di mare ... e di terra	€ 21,00

Sabato

Tortelloni verdi "Montegrappa"	€ 15,50
Capretto al forno	€ 19,50

Domenica

Goce d'oro dello chef	€ 16,50
Fritto misto all' Italiana	€ 23,00

Menu di Primavera

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

Antipasti

Mortadella di Bologna / con Parmigiano	€ 13,00/16,50
Mortadella di Bologna / Parmesan / Mortadelle de Bologne / Parmesan	€ 13,00
Salame montanaro	€ 13,00
Salame / Saucisson de montagne	€ 14,00
Prosciutto di Parma 24 mesi	€ 14,00
Parma ham / Jambon de Langhirano	€ 15,00/18,50
Affettato misto / con Parmigiano	€ 15,00/18,50
Assorted cured meats / Parmesan / Assiette de charcuterie / Parmesan	€ 15,00
Culaccia salumificio Rossi	€ 15,00
Culaccia / Culaccia	€ 15,00
Prosciutto e melone	€ 15,00
Parma ham and melon / Jambon et melon	€ 15,00
Misto del braconiere	€ 15,00
Mixed cured game meats / Mélange du braconnier	€ 15,00
Bresaola di Chiavenna	€ 15,00
Bresaola di Chiavenna / Bresaola de Chiavenna	€ 15,00
Petto d'oca affumicato	€ 15,00
Smoked goose breast / Blanc d' oie fumé	€ 16,00
Salmon affumicato	€ 16,00
Smoked salmon / Saumon fumé	€ 19,50
Cocktail di gamberi	€ 19,50
Prawn cocktail / Cocktail de crevettes	€ 28,00
Supplemento tartufo	€ 28,00
Supplement for truffle / Supplément : truffe	€ 3,50
Coperto	€ 3,50
Cover charge / Couvert	

PASTE ASCIUTTE

Pasta / Pates maison

Paste asciutte

Gramigna panna salsiccia e funghi	€ 15,50
Gramigna with cream, sausage, and mushrooms	€ 15,50
Gramigna assaisonnée de crème, saucisse et champignons	€ 15,50
Tortellini Montegrappa	€ 15,50
Tortellini with cream and ragù / Tortellini Montegrappa	€ 15,50
Tortelloni burro e oro	€ 15,50
Tortelloni with butter and tomato sauce / Tortelloni au beurre et à la tomate	€ 14,50
Tagliatelle alla bolognese	€ 14,50
Tagliatelle alla Bolognese / Tagliatelles à la bolognaise	€ 15,50
Lasagne verdi alla bolognese	€ 15,50
Green lasagne alla Bolognese / lasagnes vertes à la bolognaise	€ 15,50
Risotto ai funghi porcini	€ 15,50
Risotto with Porcini mushrooms / Risotto aux cèpes	€ 14,50
Tagliatelle al ragù di prosciutto	€ 14,50
Tagliatelle with ham / Tagliatelle au jambon	

Minestre

Tortellini in brodo	€ 15,50
Tortellini in broth / Tortellini servis dans un bouillon	€ 14,50
Passatelli in brodo	€ 14,50
Passatelli in broth / Passatelli servis dans un bouillon	

Funghi

Mushrooms / Champignons

Insalata di Porcini ^(*) con sedano, tartufo e parmigiano	€ 19,50
Funghi Porcini ^(*) ai ferri o fritti	€ 19,50
Insalata di Prataioli ^(*) con sedano, tartufo e parmigiano	€ 16,50
Funghi Barbagini ^(*) ai ferri o fritti	€ 16,50
Maccheroncini/Taglioline con Spugnole ^(*)	€ 16,50/17,50
Spugnole alla parmigiana o alla livornese	€ 19,50

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

Piatti vegetariani

Vegetarian dishes
Plats végétariens

Zuppa del Giorno Soup of the day / Soupe du jour	€ 12,50
Penne al pomodoro fresco e basilico Penne with fresh tomato and basil / Penne à la tomate fraîche et au basilic	€ 14,50
Trenette al pesto genovese Trenette with Genovese pesto / Trenette au pistou de Gênes	€ 14,50
Misto di verdure ai ferri con formaggio Mixed grilled vegetables with cheese / Panaché de légumes grillés avec fromage	€ 16,50
Flan di verdure con funghi porcini e contorno Flan with porcini mushrooms and side dish Flan de légumes aux cèpes et sa garniture	€ 16,50

Pesce

Fish / Poisson

Taglioline al salmone affumicato	€ 17,00
Risotto ai gamberi reali	€ 17,00
Sogliola ai ferri	€ 18,50
Gamberi bolliti	€ 18,50
Scampi ai ferri	€ 23,00
Spiedini di calamari e gamberi	€ 21,00

Secondi

Main course
Plats de viande et légumes

Piatto misto del cuoco con contorno Chef's plate with side dish / Assiette du chef et sa garniture	€ 19,00
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	€ 18,00
Bolliti misti con contorno Mixed boiled meats with side dish / Pot-au-feu de viandes mélangées et garniture	€ 21,00
Rognone trifolato con contorno Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture	€ 18,00
Trippa alla parmigiana Tripe alla Parmigiana / Tripes à la Parmigiana	€ 18,00
Scaloppe ai funghi porcini con contorno Escalopes with porcini mushrooms vegetable with side dish Escalopes aux cèpes et garniture	€ 18,00
Fegato alla veneta o ai ferri con contorno Liver with onions or grilled with side dish Foie à la vénitienne ou grillé avec garniture	€ 18,00
Petto di pollo ai ferri con puré Grilled chicken breast with mashed potatoes Pouitrine de poulet grillée avec garniture	€ 16,50
Filetto di bue ai ferri / Tagliata di filetto Grilled fillet steak / Filet de bœuf grillée	€ 25,00
Filetto di bue con Funghi Porcini Filet steak with Porcini / Filet de bœuf avec Porcini	€ 30,00
Costata di bue ai ferri Grilled ribeye steak / Côte de bœuf grillée	€ 19,00
Braciola di vitello ai ferri Grilled veal chop / Côte de veau grillée	€ 19,00
Paillard di vitello ai ferri Grilled veal paillard / Tranche de veau grillée	€ 18,00
Trancio di roast-beef caldo Warm roast beef / Tranche de roast-beef chaud	€ 18,00
Roast-beef condito / Pomodorini rucola e grana Cold roast beef / Roast-beef en sauce	€ 16,50/23,00
Caprese Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)	€ 14,00

Contorni

Side dishes / Garnitures

Friggione alla bolognese	€ 7,50
Insalata mista Mixed salad / Salade composée	€ 7,50
Patate fritte Fried potatoes / Pommes de terre frites	€ 7,50
Purè di patate Mashed potatoes / Purée de pommes de terre	€ 7,50
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	€ 15,00
Stracchino, grana, noci e pera Stracchino, Parmigiano-Reggiano, walnuts and pears Stracchino, parmesan accompagnés de noix et poire	€ 10,50
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

Fruita

Fruit / Fruits

Misto bosco

Mixed berries / Mélange de fruits des bois

Insalata di frutta noci e maraschino

Fruit salad with mixed berries, maraschino

Salade de fruits agrémentée de fruits des bois, marasquin

Ananas

Fresh pineapple / Ananas frais

Fruita fresca di stagione

Fresh seasonal fruit / Fruits de saison

€ 8,00

€ 8,00

€ 8,00

€ s.q.

Bevande

Beverages / Boissons

Acqua Surgiva naturale e frizzante 0,75 cl

Surgiva mineral water, still and sparkling / Eau Surgiva naturelle et gazeuse

Birra nazionale Menabrea 66 cl

Domestic beer / Bière italienne

Birra nazionale Menabrea 33 cl

Domestic beer / Bière italienne

Birra nazionale 33 cl

Domestic beer / Bière italienne

Birra analcolica 33 cl

Non-alcoholic beer / Bière sans alcool

Birra artigianale

La birra del territorio

Coca-Cola

Coca-Cola / Coca-Cola

Coca-Cola light

Coca-Cola light / Coca-Cola light

Fanta

Fanta / Fanta

Acqua tonica

Tonic water / Scheppes

Campari soda

Campari soda / Campari soda

€ 3,50

€ 8,00

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50

€ 9,50

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,50

Dolci

Dessert / Desserts

Fiordipanna

Fiordipanna / Fiordipanna

Charlotte al cioccolato caldo

Warm chocolate charlotte / Charlotte au chocolat chaud

Zuppa inglese

Zuppa inglese / Zuppa inglese

Torta di riso

Rice cake / Gâteau de riz

Crème caramel

Crème caramel / Crème caramel

Panna cotta con mousse di frutta

Panna cotta with fruit mousse / Panna cotta et mousse de fruits

Gelato di crema

Vanilla ice cream / Glace à la vanille

Sorbetto al limone

Lemon sorbet / Sorbet citron

Tiramisù

Tiramisù / Tiramisù

Raviole bolognesi e calice di passito

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 9,00

Bar

Coffee / Bar

Caffè

Espresso / Café

Cappuccino

Cappuccino / Cappuccino

Irish coffee

Irish coffee / Irish coffee

Liquori nazionali

Domestic liqueurs / Liqueurs italiennes

Liquori esteri e riserve speciali

Imported and special reserve liqueurs

Liqueurs étrangères et réserves spéciales

€ 2,50

€ 4,00

€ 7,50

€ 5,50 / € 7,00

da € 6,00 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