

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

Cassoncelli verdi di patate e guanciale alla parmigiana	€ 16,00
Risotto agli asparagi	€ 16,00
Strette prosciutto e asparagi	€ 16,00
Vitello tonnato e insalata russa	€ 17,00
Fiori di zucca fritti porzione contorno	€ 9,00
Asparagi da condire.	€ 17,00
Asparagi alla parmigiana o alla Bismark	€ 19,00
Parmigiana di melanzane	€ 17,00

\* Secondo disponibilità settimanale

## Martedì

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

## Mercoledì

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

## 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"	€ 16,00
--------------------------------	---------

## Domenica

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

# Menu di Primavera

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

## Antipasti

Starters / Hors-d'oeuvre

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 braconniere	€ 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'oie fumè	
Salmon affumicato	€ 17,00
Smoked salmon / Saumon fumè	
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	

## Paste asciutte

Pasta / Pates maison

## Paste asciutte

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/Tagliatelle ai funghi porcini	€ 16,00/17,00
Risotto / Tagliatelle with Porcini mushrooms / Risotto / Tagliatelles aux cèpes	
Tagliatelle con friggione bolognese	€ 15,00
Tagliatelle whit friggione Bolognese / Tagliatelles avec friggione bolognaise	

## 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 <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
Maccheroncini/Taglioline con Spugnole <sup>**</sup>	€ 17,00/18,00
Spugnole alla parmigiana o alla livornese	€ 20,00

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

## Piatti vegetariani

Vegetarian dishes  
Plats végétariens

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

## Pesce

Fish / Poisson

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

## Secondi

Main course  
Plats de viande et légumes

Piatto misto del cuoco con contorno	€ 20,00
Chef's plate with side dish / Assiette du chef et sa garniture	
Cotoletta al tartufo con contorno	€ 23,00
Truffled veal cutlet with side dish / Côtelette aux truffes et garniture	
Cotoletta alla bolognese con contorno	€ 19,00
Bolognese veal cutlet with side dish / Côtelette à la bolognaise et garniture	
Bolliti misti con contorno	€ 21,00
Mixed boiled meats with side dish / Pot-au-feu de viandes mélangées et garniture	
Scaloppe ai funghi porcini con contorno	€ 19,00
Escalopes with porcini mushrooms vegetable with side dish	
Escalopes aux cèpes et garniture	
Fegato alla veneta o ai ferri con contorno	€ 19,00
Liver with onions or grilled with side dish	
Foie à la vénitienne ou grillé avec garniture	
Rognone trifolato con contorno	€ 19,00
Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture	
Trippa alla parmigiana	€ 19,00
Tripe alla Parmigiana / Tripes à la Parmigiana	
Petto di pollo ai ferri con puré	€ 17,00
Grilled chicken breast with mashed potatoes / Poitrine de poulet grillée avec garniture	
Filetto di bue ai ferri / tagliata di filetto	€ 30,00
Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée	
Filetto di bue con funghi porcini	€ 35,00
Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée	
Costata di bue ai ferri	€ 20,00
Grilled ribeye steak / Côte de boeuf grillée	
Braciola di vitello ai ferri	€ 20,00
Grilled veal chop / Côte de veau grillée	
Paillard di vitello ai ferri	€ 19,00
Grilled veal paillard / Tranche de veau grillée	
Trancio di roast-beef caldo	€ 19,00
Warm roast beef / Tranche de roast-beef chaud	
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	€ 15,00
Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)	

## Contorni

Side dishes / Garnitures

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

Cheese / Fromages

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

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

## BEVANDE

Beverages / Baissans

# Bevande

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

## DOLCI

Dessert / Desserts

# Dolci

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

## BAR

Coffee / Bar

# Bar

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