

**MENU**

*Menu d'Autunno*

dál 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	€ 15,00
Tagliatelle con friggione bolognese	€ 14,00
Strette alle melanzane	€ 14,00
Scaloppe alle melanzane	€ 16,00
Parmigiana di melanzane	€ 16,00
Vitello tonnato e insalata russa	€ 16,00
Fiori di zucca fritti	€ 14,50
PORZIONE	
CONTORNO	€ 8,50

**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

## 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 € 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'ois 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 bolognaise

Lasagne verdi alla bolognese € 15,00

Green lasagne alla Bolognese / lasagnes vertes à la bolognaise

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

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

Funghi Porcini <sup>(*)</sup> ai ferri o fritti	€ 19,00
Insalata di Porcini <sup>(*)</sup> con sedano, tartufo e parmigiano	€ 19,00
Funghi Barbagini <sup>(*)</sup> ai ferri o fritti	€ 16,00
Insalata di Prataioli <sup>(*)</sup> con sedano, tartufo e parmigiano	€ 16,00

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

## PIATTI VEGETARIANI

Vegetarian dishes  
Plats végétariens

### Piatti vegetariani

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

### Pesce

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

### Secondi

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
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
Rognone trifolato con contorno Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture	€ 17,50
Trippa alla parmigiana Tripe alla Parmigiana / Tripes à la Parmigiana	€ 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 Grilled fillet steak / Filet de boeuf grillée	€ 25,00
Costata di bue ai ferri Grilled ribeye steak / Côte de boeuf grillée	€ 18,50
Braciola di vitello ai ferri Grilled veal chop / Côte de veau grillée	€ 18,50
Paillard di vitello ai ferri Grilled veal paillard / Tranche de veau grillée	€ 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 / Cherry Tomatoes, Rocket salad, Parmesan Cheese	€ 16,00/22,50
Caprese Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)	€ 13,50

## CONTORNI

Side dishes / Garnitures

### Contorni

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

### Formaggi

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

## FRUTTA

Fruit / Fruits

# Frutta

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

## BEVANDE

Beverages / Boissons

# Bevande

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

## DOLCI

Dessert / Desserts

# Dolci

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

## 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	€ 5,50 / € 7,00
Liquori esteri e riserve speciali Imported and special reserve liqueurs Liqueurs étrangères et réserves spéciales	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