

MENU

Menu d'Inverno



dal 1948
Ristorante da Nello
al 'Montegrappa'
la tipica cucina emiliana

Every day / Tous les jours

Tutti i giorni

Tortelli di zucca burro e salvia	€ 15,50
Tagliatelle con friggione bolognese	€ 14,50
Strette ai carciofi	€ 14,50
Polenta al funghetto	€ 16,50
Scaloppe ai carciofi	€ 16,50
Tortino di carciofi	€ 16,50
Carciofi al forno porz.	€ 15,00
Contorno	€ 9,00
Carciofi ai ferri o fritti porz.	€ 15,00
Contorno	€ 9,00

Caccia:*

Pappardelle alla caccia	€ 16,50
Pernice al forno con polenta	€ 19,50
Spezzato di cinghiale alla cacciatore con polenta	€ 19,50
Cinghiale alla boscaiola con polenta	€ 19,50
Lepre in salmi con polenta	€ 19,50
Polenta e capriolo	€ 19,50
Capretto al forno	€ 19,50

* Secondo disponibilità settimanale

Lo Chef consiglia (Chef suggestions)

Martedì

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

Mercoledì

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

Giovedì e Venerdì

Spaghetti alle vongole "poveracce"	€ 16,00
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
--------------------------------	---------

Domenica

Gocce d'oro dello chef	€ 15,50
Fritto misto all' Italiana	€ 23,00

Menu d'Inverno

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

Antipasti

Starters / Hors d'oeuvre

Mortadella di Bologna / con Parmigiano	€ 13,00/16,50
Mortadella di Bologna / Parmesan / Mortadelle de Bologne / Parmesan	
Salame montanaro	€ 13,00
Salame / Saucisson de montagne	
Prosciutto di Parma 24 mesi	€ 14,00
Parma ham / Jambon de Langhirano	
Affettato misto / con Parmigiano	€ 15,00/18,50
Assorted cured meats / Parmesan / Assiette de charcuterie / Parmesan	
Culaccia salumificio Rossi	€ 15,00
Culaccia / Culaccia	
Prosciutto e melone	€ 15,00
Parma ham and melon / Jambon et melon	
Misto del braccioniere	€ 15,00
Mixed cured game meats / Mélange du braconnier	
Bresaola di Chiavenna	€ 15,00
Bresaola di Chiavenna / Bresaola de Chiavenna	
Petto d'oca affumicato	€ 15,00
Smoked goose breast / Blanc d'oie fumé	
Salmon affumicato	€ 16,00
Smoked salmon / Saumon fumé	
Cocktail di gamberi	€ 19,50
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	€ 15,50
Gramigna with cream, sausage, and mushrooms	
Gramigna assaisonnée de crème, saucisse et champignons	
Tortellini Montegrappa	€ 15,50
Tortellini with cream and ragù / Tortellini Montegrappa	
Tortelloni burro e oro	€ 15,50
Tortelloni with butter and tomato sauce / Tortelloni au beurre et à la tomate	
Tagliatelle alla bolognese	€ 14,50
Tagliatelle alla Bolognese / Tagliatelles à la bolognaise	
Lasagne verdi alla bolognese	€ 15,50
Green lasagne alla Bolognese / lasagnes vertes à la bolognaise	
Risotto ai funghi porcini	€ 15,50
Risotto with Porcini mushrooms / Risotto aux cèpes	
Tagliatelle al ragù di prosciutto	€ 14,50
Tagliatelle with ham / Tagliatelle au jambon	

Minestre

Soups / Minestres

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

Funghi

Mushrooms / Champignons

Vellutata di funghi porcini con crostini	€ 13,50
Insalata di Porcini ^(*) con carciofo, tartufo e parmigiano	€ 19,50
Funghi Porcini ^(*) ai ferri o fritti	€ 19,50
Insalata di Prataioli ^(*) con sedano, (o carciofi) tartufo e parmigiano	€ 16,50
Funghi Barbagini ^(*) ai ferri o fritti	€ 16,50

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

Piatti vegetariani

Vegetarian dishes
Plats végétariens

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

Secondi

Main course
Plats de viande et légumes

Petroniana di patate tartufata	€ 30,00
Truffled potato petroniana / Pétronienne de pomme de terre truffée	
Piatto misto del cuoco con contorno	€ 19,00
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	€ 18,00
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	
Rognone trifolato con contorno	€ 18,00
Kidney with garlic and parsley with side dish / Rognon persillé avec garniture	
Trippa alla parmigiana	€ 18,00
Tripe alla Parmigiana / Tripes à la Parmigiana	
Scaloppe ai funghi porcini con contorno	€ 18,00
Escalopes with porcini mushrooms vegetable with side dish	
Escalopes aux cèpes et garniture	
Fegato alla veneta o ai ferri con contorno	€ 18,00
Liver with onions or grilled with side dish	
Foie à la vénitienne ou grillé avec garniture	
Petto di pollo ai ferri con puré	€ 16,50
Grilled chicken breast with mashed potatoes	
Poitrine de poulet grillée avec garniture	
Filetto di bue ai ferri / Tagliata di filetto	€ 25,00
Grilled fillet steak / Filet de bœuf grillée	
Filetto di bue con Funghi Porcini	€ 30,00
Fillet steak with Porcini / Filet de bœuf avec Porcini	
Costata di bue ai ferri	€ 19,00
Grilled ribeye steak / Côte de bœuf grillée	
Braciola di vitello ai ferri	€ 19,00
Grilled veal chop / Côte de veau grillée	
Paillard di vitello ai ferri	€ 18,00
Grilled veal paillard / Tranche de veau grillée	
Trancio di roast-beef caldo	€ 18,00
Warm roast beef / Tranche de roast-beef chaud	
Roast-beef condito / Pomodorini rucola e grana	
Sliced cold roast beef / Roast-beef en sauce	€ 16,50/23,00
Caprese	
Mozzarella, tomato and basil / Caprese (mozzarella et tomate)	€ 14,00

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

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/patatoes/beet greens/spinach)	
Légumes cuits à l'étuvée (carottes/pommes de terre/bettes/épinards)	

Formaggi

Cheese / Fromages

Formaggio misto	€ 14,50
Stracchino, grana, noci e pera	€ 10,50
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.
Pere cotte all'alkermes Baked pears with alkermes / Poire au four au alkermes	€ 8,00

BEVANDE

Beverages / Boissons

Bevande

Acqua Surgiva naturale e frizzante 0,75 cl Surgiva mineral water, still and sparkling / Eau Surgiva 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 light Coca-Cola light / Coca-Cola light	€ 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	€ 7,50
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	€ 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