

La cucina del Bistro

Idee e proposte realizzate in cucina
dallo Chef Gianluca Leoni

La cuisine du Bistro

Idées et propositions réalisées par
le Chef Gianluca Leoni

Cooking at the Bistro

Ideas and proposals made in the kitchen
by Chef Gianluca Leoni

Il servizio e il coperto
Le service et le couvert
The service and the cover charge

Il servizio, il coperto e il pane € 1,50
Le service, le couvert et le pain
The service, the cover charge and the bread

Il pane supplementare € 1,50
Le pain supplémentaire
Extra bread

Il pane speciale: Piadina Romagnola o Tigelle Modenesi € 2,00
Le pain spécial : Piadina Romagnola ou Tigelle Modenesi
Special bread: Piadina Romagnola or Tigelle Modenesi

Le carte di credito accettate
Cartes de crédit acceptées
Credit cards accepted

Carte di Credito/Cartes de Credit/Credit Cards





Menu Pranzo
Menu du déjeuner
Lunch Menu

Il menu della tradizione bolognese
Le menu de la tradition bolognaise
The Menu of Bolognese tradition

Gli Antipasti/Les Entrées/Starters

Parmigiana di melanzane con battuta di mozzarella Aubergine « Parmigiana », tartare de mozzarella « Parmigiana » eggplant with mozzarella tartare.	€ 10,00
Prosciutto e crescente Jambon, focaccia au sel et romarin Ham, salt and rosemary focaccia	€ 10,00
Frittata di cipolle gialle di Medicina con crema di parmigiano Omelette à l'oignons jaunes de "Medicina" et crème au parmesan Omelette with "Medicina" yellow onions and Parmisan cream	€ 9,00
Tortino di patate con tartufo di Savigno Flan de pommes de terre aux truffes de "Savigno" Potato flan with "Savigno" truffle	€ 12,00

I Primi/Les Pâtes/Pasta

Tortellini in brodo di cappone Tortellini au bouillon de chapon Tortellini in capon clear broth	€ 12,00
Tortellini in crema di Parmigiano Tortellini à la crème de Parmesan Tortellini in Parmesan cream	€ 12,00
Tagliatelle alla Bolognese Tagliatelle à la Bolognaise Tagliatelle Bolognese	€ 10,00
Gramigna con salsiccia, basilico e crema di parmigiano Gramigna à la saucisse, basilic et crème de parmesan Gramigna with sausage, basil and Parmesan cream	€ 10,00
Lasagne alla Bolognese Lasagne à la Bolognaise Lasagne Bolognese	€ 11,00

Le Pietanze/Les Plats/Dishes

Baccalà in umido con polenta croccante Morue à la poêle avec polenta croustillante Crispy salt code stew with roasted polenta	€ 15,00
Polpo saltato in padella con patate e olive taggiasche in insalata Poulpe sauté, salade de pommes de terre et olives Sautéed octopus with potatoes and olives salad	€ 14,00
Tagliata di Fassona con salsa olandese e broccoli saltati in padella Tranches de bœuf à la sauce hollandaise et brocoli sautés Sliced beef with hollandaise sauce and sautéed broccoli	€ 16,00
Cotoletta alla bolognese con friggione Escalope de veau à la Bolognese (jambon et parmesan) et friggione (ratatouille d'oignons et tomates) Bolognese cutlet (veal, ham and parmesan) with friggione (onions and tomatoes ratatouille)	€ 16,00
Hamburger di Fassona con patate al forno Burgers de bœuf et pommes de terre cuites Burgers beef and baked potatoes	€ 12,00
Battuta di Fassona con insalatina di puntarelle Tartare de boeuf et salade de chicorée Tartare of beef with chicory salad	€ 14,00

Le insalatone/Les Salades/Great salad

Formaggio di capra caldo su insalata di radicchio bolognese con crostoni di pane conditi e bacon Chèvre chaud sur une salade de radicchio de Bologne avec croûtons et lardons Warm goat cheese on a salad of Bologna radicchio topped with croutons and bacon	€ 12,00
--	---------

- Calamari, seppie e gamberi al vapore su insalata di radicchio bolognese** € 16,00
Encornets, seiches et crevettes à la vapeur sur une salade de chicorée
Calamari, cuttlefish and prawns steamed on a salad of radicchio
- Supreme di pollo e gorgonzola su insalata di radicchio bolognese con capperi e vinaigrette di lampone** € 14,00
Suprême de poulet et fromage "gorgonzola", salade de radicchio de Bologne, câpres et vinaigrette aux framboises
Chicken Supreme and gorgonzola cheese on a Bologna radicchio salad, capers and raspberry vinaigrette
- Insalata di tonno con radicchio, valeriana, ceci, uovo sodo, pomodorini e carote** € 12,00
Salade de thon, chicorée, mache, pois chicche, oeuf bouilli, tomates et carottes
Salad of tuna, chicory, valerian, chickpeas, egg, tomatoes and carrots

Contorni/Accompagnements/Side dishes

- Insalata verde o mista con olio non filtrato** € 6,00
Salade verte ou mixte à l'huile d'olive non filtré
Green or mixte salad with unfiltered extra virgin olive oil
- Ceci con olio non filtrato** € 6,00
Pois chiches à l'huile d'olive non filtré
Chickpeas with unfiltered extra virgin olive oil
- Patate al cartoccio con burro** € 6,00
Pomme de terre en papillote
Baked potatoes with butter
- Erbette ripassate in padella** € 6,00
Chicorée sautées à la poêle
Chicory sauted



Menu Pranzo
Menu du déjeuner
Lunch Menu

Friggione € 6,00
Friggione (ratatouille d'oignons et tomates)
Friggione (onions and tomatoes ratatouille)

Dessert

Gelato di crema con aceto balsamico € 6,00
Glace vanille au vieux vinaigre balsamique
Vanilla ice cream with balsamic vinegar

Tiramisù € 6,00
Tiramisu
Tiramisu

Semifreddo al caffè con zabaione al rum € 6,00
Parfait au café avec sabayon au rhum
Coffee parfait with rum sabayon

I grandi piatti di salumi e formaggi
Les grand assiettes de charcuterie et de fromages
Cold cuts

Grandi piatti di salumi

Assiette de charcuterie au choix

Salami plate of your choice:

Culatello di Zibello D.O.P. " Antica Ardenga - di Pezzani"	€ 18,00
Salame Rosa I.G.P. di Pasquini & Brusiani	€ 11,00
Mortadella I.G.P. di Pasquini & Brusiani	€ 10,00
Il Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. "Il Pregiato di Lagrimone" 18 mesi	€ 13,00

Grandi piatti misti/Assiette mixte/Mixed plate

Selezione mista di salumi e formaggi	€ 14,00
Assiette mixte de charcuterie et fromages	
Mixed salami and cheese plate	

Grandi piatti di formaggi/Assiette de fromages/Cheese plate

Selezione di sei formaggi stagionati e a pasta morbida	€ 14,00
Assiette de six fromages affinés et à pâte molle	
Mixed Cheese plate – six aged cheeses and soft cheeses	

Selezione di Parmigiano di Bianca Modenese e di Vacche Rosse di 30 mesi	€ 14,00
Assiette mixte de Parmesan « Bianca Modenese» et « Vacche Rosse» de 30 mois	
Parmigiano plate: two great Parmesan cheese with different ripening: "Bianca Modenese" and "Vacche Rosse" 30 months	