



r e s t a u r a n t

*Gentili Ospiti,  
benvenuti al ristorante Rossi Sapori.*

*Lo Chef **Saverio Tammaro**, vi presenta il nuovo menù invernale, caratterizzato da sapori e ricordi della cucina bolognese con l'inserimento di proposte innovative.*

*"Cucinare è il mio modo di comunicare e il mio strumento di crescita"*

*Lo chef e la sua squadra vi augurano un'esperienza gastronomica esclusiva.  
Lasciatevi trasportare in questo viaggio....*

*Dear Guests,  
welcome to the Rossi Sapori restaurant.*

*Chef **Saverio Tammaro** presents the new winter menu, characterized by flavors and memories of Bolognese cuisine with the inclusion of innovative proposals.*

*"Cooking is my way of communicating and my tool for growth"*

*The chef and her team wish you an exclusive gastronomic experience.  
Let yourself be carried away on this journey...*

\*Legenda allergeni nella seconda pagina / \*Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

## ANTIPASTI – APPETIZERS

- SALUMI DELLA TRADIZIONE (1.-8.-14.)\*** € 15,00  
*Affettati emiliani con tigelle, giardiniera di nostra produzione e squacquerone*  
*Emilian cold cuts with tigelle, home-made giardiniera and squacquerone cheese*
- NON FA' RIDERE MA E' SQUISITA (1.-3.-8.)\*** € 18,00  
*Battuta di Angus americana, gel di tuorlo d'uovo, pinoli tostati e tartufo nero*  
*American Angus tartare, egg yolk gel, toasted pine nuts and black truffle*
- EMILIA ROMAGNA (1.-3.-11.)\*** € 14,00  
*Praline di patate Bologna, prosciutto crudo di mora romagnola, parmigiano reggiano su crema di radici invernali*  
*Bologna potato pralines, raw ham from Mora Romagnola, parmesan cheese on a winter root vegetable row*
- LA MONTANARA (1.-3.-8.-9.)\*** € 13,00  
*Pizza frita con salsa al pomodoro san marzano DOP, crema al parmigiano e basilico*  
*Fried pizza with San Marzano DOP tomato sauce, parmesan cream and basil*
- PANE, MORTAZZA E MARE (1.-3.-10.)\*** € 18,00  
*Calamario ripieno dei suoi tentacoli, mortadella IGP e pane di Altamura*  
*Squid stuffed with its tentacles, IGP mortadella and Altamura bread*
- PUNTAETRIGLIA (4.-14.)\*** € 16,00  
*Filetti di triglia scottati, puntarelle e perle di rosè di Modena*  
*Seared red mullet fillets, puntarelle and Modena rosé pearls*
- RAPA E SALE (1.-8.)\*** € 14,00  
*Tartara di rapa rossa cotta al sale di Cervia, olive taggiasche, fior di capperi, olio al carbone e salsa topinambur*  
*Red turnip tartare cooked in Cervia salt, Taggiasca olives, caper flowers, charcoal oil and Jerusalem artichoke sauce*

\*Legenda allergeni nella seconda pagina / \*Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

## PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

**BOLGNABOLOGNA (1.-3.-8.-14.)\*** € 16,00

*Tagliatelle gialle al ragù bolognese*

*"Tagliatelle" handmade with bolognese ragout*

**L'OMBELICO DI VENERE (1.-3.-8.-11.-14.)\*** € 18,00

*Tortellino classico bolognese in doppio brodo di capone*

*Classic Bolognese tortellino in double capon broth*

**PLIN (1.-3.-8.-11.-14.)\*** € 16,00

*Agnolotti ripieni al ragù di cortile al burro e ristretto di capone*

*Agnolotti pasta with white ragù and capon reduction*

**MESCAFRANCESCA (1.-8.-11.)\*** € 14,00

*Pasta mista pastificio Faiella, patate, provola di Agerola, pecorino DOP e olio EVO al basilico*

*Mixed pasta from Faiella factory, potatoes, Agerola provola, DOP pecorino cheese and basil EVO oil*

**A.-D.-P. (1.-8.)\*** € 14,00

*Spaghettoni pastificio Gentile, crema all'aglio rosa di Sulmona, olio EVO, peperoncino e prezzemolo*

*Gentile pasta spaghettoni, Sulmona pink garlic cream, EVO oil, chilli pepper and parsley*

**CUOCCIO (1.-4.-14.)\*** € 20,00

*Tubetto-ne pastificio Faiella in guazzetto di gallinella*

*Tubetto-ne pasta factory Faiella in gurnard stew*

**BUONO ANCHE COSI' (1.-8.-10.-14.)\*** € 22,00

*Passatelli artigianali alle vongole veraci e funghi porcini*

*Artisanal passatelli with clams and porcini mushrooms*

\*Legenda allergeni nella seconda pagina / \*Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

## SECONDI- MAIN COURSES

### **LA FASSONA (1.)\***

**€ 5,50 Hg.**

*Costata di Fassona alla griglia (Minimo 7 Hg.)*

*Grilled Beef Fassona Rib (Minimum 7 Hg.)*

### **PODOLICA (1.-8.-14.)\***

**€ 24,00**

*Filetto di vacca podolica con millefoglie di patate e funghi porcini*

*Podolica beef fillet with potato millefeuille and porcini mushrooms*

### **VECCHIA BOLOGNA (1.-3.-11.)\***

**€ 19,00**

*Cotoletta di vitello glassata al prosciutto crudo di Parma e parmigiano reggiano*

*Veal cutlet glazed with Parma ham and parmesan cheese*

### **3C-Z-P-P (1.-3.-8.)\***

**€ 15,00**

*Porro, funghi porcini e zucca in tre consistenze di cottura*

*Leek, porcini mushrooms and pumpkin in three cooking consistencies*

### **PA-LA-MITA (4.-7.-8.)\***

**€ 20,00**

*Palamita con cicorietta saltata all'aglio, olio, peperoncino e bagna cauda*

*Bonito with chicory sautéed in garlic, oil, chilli pepper and bagna cauda*

### **POLIGONO IRREGOLARE (4.)\***

**€ 22,00**

*Rambo chiodato pescato all'amo con cavoletti arcobaleno e salsa agrumata*

*Turbot fish with rainbow sprouts and citrus sauce*

### **METAMORFOSI DI SEPPIA (3.-10.-14.)\***

**€ 18,00**

*Seppia grigliata, bietola colorata, maionse al miele, guanciale ed il suo olio*

*Grilled cuttlefish, colored chard, honey mayonnaise, bacon and its oil*

\*Legenda allergeni nella seconda pagina / \*Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

## LE INSALATONE- SALADS

- CAPRESE DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO** (1,-8.)\* € 13,00  
*Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e basilico*  
*Mozzarella di Bufala, cherry tomatoese and basil*
- CAESAR SALAD** (1,-3.-8.-9.-12.-13.)\* € 17,00  
*Lattuga, petto di pollo, crostini di pane e salsa caesar*  
*Lettuce, chicken breast, croutons bread and caesar sauce*
- LA CROCCANTE** (1,-9.)\* € 12,00  
*Misticanza, pomodorini, basilico, bacon croccante, scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico*  
*Mixed salad, cherry tomatoes, basil, crispy bacon, parmesan flakes and balsamic vinegar*
- INSALATONA GRECA** (1,-8.)\* € 12,00  
*Feta, cetrioli, olive, pomodoro, cipolla, lattuga, basilico*  
*Feta, Cucumbers, Olives, Tomato, Onion, Lettuce, Basil*
- L'INVERNALE** (9,-12.)\* € 12,00  
*Radicchio tardivo, finocchio, rapa rossa cotta a vapore, arance, senape dolce, mandorla tostate e mela verde e sale maldon*  
*Radicchio salad, fennel, steamed beetroot, oranges, sweet mustard, toasted almonds and green apple and Maldon salt*

\*Legenda allergeni nella seconda pagina / \*Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

## **CONTORNI – SIDE DISHES**

**VERDURE ALLA GRIGLIA (1.)\*** € 6,00  
*Grilled vegetables*

**PATATE ARROSTO AL PROFUMO DI ROSMARINO (1.-6.)\*** € 5,00  
*Baked potatoes with rosemary*

**PATATINE FRITTE (1.-6.)\*** € 5,00  
*French fries*

**INSALATA MISTA, POMODORI E CAROTE (1.-3.-8.)\*** € 4,50  
*Mixed salad with tomatoes and carrots*

**VERDURE DI STAGIONE SALTATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (1.)^** € 6,00  
*Seasonal vegetables sauteed in extra virgin olive oil*

\*Legenda allergeni nella seconda pagina / \*Allergen legend on the second page

Cover and Service 3,00 Euro

LA LEGENDA NUMERATA INDICA L'ALLERGENE PRESENTE NEL PIATTO.

IN OGNI CASO, SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMA IL PERSONALE DI SALA.

The numbered legend indicates the allergen present in the dish.

In any case, if you are allergic or intolerant to one or more substances, inform the restaurant staff.

1.  
CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
cereals  
containing gluten

2.  
CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
crustaceans  
and products thereof

3.  
UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
eggs  
and products thereof

4.  
PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
fish  
and products thereof

5.  
LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
lupin  
and products thereof

6.  
ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
peanuts  
and products thereof

7.  
SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
soybeans  
and products thereof

8.  
LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
milk  
and products thereof

9.  
FRUTTA  
A GUSCIO  
nuts

10.  
MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
molluscs  
and products thereof

11.  
SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
celery  
and products thereof

12.  
SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
mustard  
and products thereof

13.  
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
sesame seeds  
and products thereof

14.  
ANIDRIDE SOLFOROSA E  
SOLFITI  
sulphur dioxide and  
sulphites



# *Le dolci specialità di TAMMARO SAVERIO*

## *DOLCI – DESSERTS*

***TIRAMISU' ( 3-8 )*** € 7,50

***LA PASTIERA ( 1-3-8 )*** € 7,50

***GIANDUIA ( 3-8-9 )*** € 7,50

*Bavarese al cioccolato gianduia, salsa di cachi e croccante alle nocciole  
Gianduia chocolate Bavarian cream, persimmon sauce and hazelnut brittle*

***SI MANGIA CON LE MANI ( 1-3-8 )*** € 7,50

*Pasticciotto di pasta frolla, crema alla vaniglia e amarena  
Pasticciotto pastry pie, vanilla cream and black cherry*

***CREMACREMA ( 3-8-14 )*** € 6,50

*Gelato alla crema artigianale con riduzione al lambrusco  
Artisanal ice cream with lambrusco reduction*

***TAGLIATA DI FRUTTA*** € 6,00

*Sliced seasonal fruit*

Ristorante Rossi Sapori  
via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel \*\*\*\*



Zanhotel & Meeting Centergross



ROSSI SAPORI

r e s t a u r a n t