

*Gentili Ospiti,
benvenuti al ristorante Rossi Sapori.*

*La Chef **Elisa Pinaroli** vi presenta il nuovo menù estivo caratterizzato dall'accostamento di proposte innovative a piatti della tradizione.*

Questo progetto nasce dal connubio tra la lunga esperienza maturata in noti ristoranti gourmet e ricordi d'infanzia, costante fonte d'ispirazione.

Inseriti nel menù troverete piatti che vedono la firma di ciascun componente della brigata di cucina, collaborazione che rientra nella filosofia della Chef per valorizzare l'identità e la personalità di ciascuno.

*La 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 **Elisa Pinaroli** presents you the new summer menu characterized by the combination of innovative proposals and traditional dishes.*

This project was born from the combination of the long experience gained in well-known gourmet restaurants and childhood memories, a constant source of inspiration.

On the menu you find dishes of each member of the brigade, collaboration that is part of the Chef philosophy to enhance the identity and personality of each one.

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

Cover and Service 3,00 Euro

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



ANTIPASTI – APPETIZERS

CONTROCORRENTE (Chef de Partie *Simeone Rosanna*)

€ 14,00

Cubi di salmone marinato e affumicato, mandorle tostate, gel di yuzu, aria di wasabi, granita fragola e rosmarino

Marinated and smoked salmon, toasted almonds, yuzu gel, wasabi foam, strawberry and rosemary sorbet

FRISCEU DE MATETTI (Chef de Partie *Diodati Gabriele*)

€ 14,00

Baccalà in pastella con insalata fresca di cetriolo, melone, pomodorini, salsa papacelli e citronette al chinotto

Tempura cod with fresh salad of cucumber, melon, cherry tomatoes, papacelli sauce and chinotto citronette

SELEZIONE DI SALUMI EMILIANI

€ 14,00

Tagliere di affettati misti con giardiniera e tigelle

Mixed cold cuts with giardiniera and tigelle

DAL LICEO CLASSICO

€ 15,00

Tartare classica di manzo (Acciughe, prezzemolo, scalogna, tuorlo, senape, capperi, cetriolino)

Classic beef tartare (Anchovies, parsley, shallot, yolk, mustard, capers and gherkin)

LA MONTANARA

€ 11,00

Pizza fritta con salsa ai 4 pomodori, salsa parmigiano e basilico

Fried pizza with tomatoes sauce, parmisan sauce and basil

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross



PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

IMPEPASTA (Chef de Partie *Tammaro Saverio*) **€ 15,00**

Conchiglie con imepata di cozze, caviale di limone e salsa prezzemolo
"Conchiglie" pasta with peppered mussels, lemon caviar e parsley sauce

TAGLIATELLE GIALLE AL RAGU' VECCHIA BOLOGNA **€ 14,00**

Tagliatelle gialle al ragù bolognese
"Tagliatelle" handmade with bolognese ragout

IL TORTELLINO ESTIVO **€ 19,00**

Tortellino in crema di parmigiano reggiano e tartufo nero estivo
Tortellini with parmesan cream and black truffle

GIAN BURRASCA **€ 14,00**

Bottone ripieno di pappa al pomodoro, consommè freddo di pane, olio EVO e origano
Pasta filled with tomatoe , cold bread consommè, EVO oil and origan

SPAGHETTONE REALE **€ 17,00**

Spaghettone tiepido, salsa alle ostriche, burro affumicato, riccio di mare e mela verde
Spaghettone with oyster sauce, smoked butter, sea urchins and green apple

AVE CESARE **€ 14,00**

Fusillone con crema di fave, salsa al pecorino e guanciale
Fusillone with fava beans cream, pecorino cheese sauce and jowl

Cover and Service 3,00 Euro

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



SECONDI- MAIN COURSES

METAMORFOSI DI SEPPIA (Chef de Partie *Magnifico Antonio*) € 18,00

Seppie alla griglia, olio al guanciale, majonese al miele e bieta rainbow
Grilled cuttlefish, olio jowl oil, honey mayonnaise and rainbow chard

L'AZ.ZAR..DO (Chef de Partie *Santaniello Michele*) € 17,00

Diaframma alla griglia con ciliegie, caprino e rabarbaro
Grilled beef diaphragm with cherries, caprino cheese and rubarb

ILLEGALE (Chef de Partie *Niccolò La Rosa*) € 17,00

Fritto di lampuga, alici, triglie, frittelle di pesce ghiaccio e majonese allo zenzero
Mixed fried of dolphin fish, anchovies, mullet, icefish fritter and ginger mayonnaise

IL CUBE ROLL BRACE VIVA € 22,00

Cuberoll alla brace, taccole cime di rapa e cicorietta saltata
Grilled beef Cuberoll with snow peas, turnip greens and chicory

ROSSI SAPORI € 20,00

Tonno, composta di peperoni e vaniglia, pomodori agrumati e colatura di alici
Tuna, pepper and vanilla compote, citrus tomatoes and anchovy sauce

PARMIGIANA 2.0 € 17,00

Melanzana fritta, crema di bufala e gel al pomodoro e basilico
Fried aubergine, mozzarella cheese cream, tomatoe and basil gel

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross



LE INSALATONE- SALADS

CAPRESE DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO € 13,00
Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
Mozzarella di Bufala, cherry tomatoese and basil

CAESAR SALAD € 17,00
Lattuga, petto di pollo, crostini di pane e salsa caesar
Lettuce, chicken breast, croutons bread and caesar sauce

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MELONE € 13,00
Parma ham with melon

INSALATONA GRECA € 10,00
Feta, cetrioli, olive, pomodoro, cipolla, lattuga, basilico
Feta, Cucumbers, Olives, Tomato, Onion, Lettuce, Basil

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross



CONTORNI – SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

€ 6,00

PATATE ARROSTO AL PROFUMO DI ROSMARINO

Baked potatoes with rosemary

€ 4,50

PATATINE FRITTE

French fries

€ 4,50

INSALATA MISTA, POMODORI E CAROTE

Mixed salad with tomatoes and carrots

€ 4,50

VERDURE DI STAGIONE SALTATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Seasonal vegetables sauteed in extra virgin olive oil

€ 5,00

Cover and Service 3,00 Euro

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



Zanhotel & Meeting Centergross

