



Maestri nell' *Arte dell'accoglienza* suggeriamo ad affezionati ospiti e nuovi avventori il nostro raffinato menù.

Tutti i primi piatti sono a base di pasta fresca, tirata rigorosamente con il mattarello. La cottura espresso consente di esaltare alla perfezione ogni ingrediente, siamo inoltre attrezzati con griglia romagnola per la cottura alla brace di pesce, carne e verdura.

UNA PROPOSTA, CHE ESALTA L'INTENSO GUSTO DELLA TRADIZIONE E LA DELICATEZZA DEI SAPORI DEL MARE, ELABORATA CON SAPIENZA DALLO CHEF GERARDO PALANDRO.



Masters in the *Art of Hospitality*, we suggest our refined menu to faithful and new guests.

All the first courses are based on fresh pasta, rigorously handmade. The made to order kitchen allows to enhance perfectly every ingredient, we are also equipped with a "Romagnola" grill for the cooking of fish, meat and vegetables.

A PROPOSAL THAT ENHANCES THE INTENSE TASTE OF TRADITION AND THE DELICACY OF THE SEA FLAVORS, ELABORATED WITH SKILL BY THE CHEF GERARDO PALANDRO.

FIND US ON



proposte
stagionali

EAT GOOD

FEEL GOOD

seasonals
proposals



ANTIPASTI – APPETIZERS

<i>Affettati misti della tradizione emiliana con Tigelle e pesto Modenese</i>	€ 12,50
<i>Mixed cold cuts of the Emilian tradition with tigelle and Modenese pesto</i>	
<i>Taglierino di Prosciutto crudo di Parma Dop con petali di Ananas</i>	€ 10,00
<i>Parma ham DOP with pineapple petals</i>	
<i>Battuta di Fassona Piemontese, Burrata fusa, Pomodori soleggiati e Popcorn di riso selvatico canadese *</i>	€ 11,00
<i>Battuta di Fassona Piemontese, melted burrata, sunny tomatoes and Canadian wild rice popcorn.</i>	
<i>Gazpacho Andaluso rivisitato "A Modo Mio"</i>	€ 7,00
<i>Andalusian Gazpacho revisited</i>	
<i>Bruschetta d' Altamura, Mozzarella di Bufala e Alici del Cantabrico</i>	€ 11,00
<i>Bruschetta from Altamura, buffalo mozzarella and anchovies from the Cantabrian</i>	
<i>Salmone Norvegese marinato agli agrumi di Sicilia e Yogurt greco</i>	€ 10,00
<i>Salmon marinated with Sicilian citrus fruits and Greek yogurt.</i>	
<i>Caprese tiepida di Gamberoni e Mozzarella di bufala</i>	€ 11,00
<i>Warm Caprese of Prawns and buffalo mozzarella</i>	

**I prodotti destinati ed essere consumati crudi o praticamente crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore*

Cover and Service 3,00 Euro

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



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano e gocce di Aceto Balsamico di Modena € 13,00
Tortellini in Parmigiano Reggiano cream and drops of Modenese balsamic vinegar

Tagliatelle gialle al ragù "Vecchia Bologna" € 10,00
Yellow tagliatelle with "Old Bologna" ragù

Bigoli con Agretti, Peperoncino, Datterini e Basilico fritto € 9,50
Bigoli with agretti, chilli, datterini and fried basil

Pennette di Farro con clorofilla al basilico e filettini di mandorle tostate € 10,50
Spelled penne with basil chlorophyll and toasted almond fillets

Tortelloni di capasanta e gamberi con crema di piselli e chips al Prosciutto Crudo di Parma € 14,00
Tortelloni with scallops and prawns with pea cream and ham chips Parma ham

Scialatielli allo Scoglio (Aragostella, Scampo, Granchio, Cozze, Gambero e Vongole) € 22,00
Scialatielli pasta allo Scoglio (Lobster, Scampo, Crab, Mussels and Clams)

Passatelli saltati alle Vongole Veraci sù specchio di pesto ai Pistacchi € 13,00
Passatelli sautéed with clams on a mirror of pistachio pesto

Cover and Service 3,00 Euro

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



SECONDI – MAIN COURSES

DALLA NOSTRA GRIGLIA ALLA BRACE:

Spiedino di Sarde dell'Adriatico alla romagnola € 10,00

Adriatic sardines skewer Romagna style

Spiedino di Gamberi Argentina e Calamari € 17,00

Skewer of Argentine Shrimps and Calamari

Trancio di Salmone Norvegese € 15,00

Norwegian salmon steak

Lingotto di Ricciola pescata all' amo € 20,00

Amberjack caught on the hook

DALLA PIASTRA:

Pluma di Maialino cotta a bassa temperatura con salsa Bbq e Insalata Belga € 16,00

Pork pluma cooked at low temperature with Bbq and Belgian salad

Tagliata di Black Angus e Patate Steakhouse € 22,00

Black Angus tagliata with steakhouse potatoes

Filetto di Scottona Irlandese con sale Affumicato e salsa Senape € 20,00

Scottona fillet with smoked salt and mustard sauce

Cover and Service 3,00 Euro

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



CONTORNI – SIDE DISHES

<i>Verdure di Stagione alla Griglia</i> <i>Seasonal grilled vegetables</i>	€ 5,50
<i>Patate arrosto al profumo di Rosmarino</i> <i>Baked potatoes with rosemary</i>	€ 4,50
<i>Insalata mista con Pomodori e Carote</i> <i>Mixed salad with tomatoes and carrots</i>	€ 4,50

LE INSALATONE – SALADS

<i>Insalatona Vegetariana</i> <i>Misticanza di campo, Julienne di carciofi Crudi, Sedano e Scaglie di Parmigiano Reggiano</i> <i>Mixed salad, raw artichokes julienne, celery and flakes of Parmigiano Reggiano</i>	€ 9,00
<i>Insalatona Rossi Sapori</i> <i>Insalata mista, Carote, Pomodorini, Filettini di Sgombro sott'olio, Mozzarella di bufala</i> <i>Mixed salad, Carrots, Cherry tomatoes, Mackerel fillets in oil, Buffalo mozzarella</i>	€ 9,00
<i>Insalatona Greca</i> <i>Feta, Cetrioli, Olive, Pomodoro, Cipolla, Lattuga, Basilico</i> <i>Feta, Cucumbers, Olives, Tomato, Onion, Lettuce, Basil and Buffalo</i>	€ 9,00

Cover and Service 3,00 Euro

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



DOLCI- DESSERTS

<i>Tiramisù estivo Fragole e Lime</i> <i>Summer tiramisù strawberries and lime</i>	€ 5,00
<i>Capresina all' Olio Extra Vergine d' Oliva</i> <i>Caprese cake with extra virgin olive oil</i>	€ 5,00
<i>Zuppa Inglese</i> <i>Sponge cake and custard</i>	€ 5,00
<i>Semifreddo al Pistacchio con salsa al cioccolato fondente</i> <i>Pistachio semifredo with dark chocolate sauce</i>	€ 5,00
<i>Gelato di crema artigianale</i> <i>Homemade cream ice cream</i>	€ 4,50
<i>Tagliata di frutta di stagione</i> <i>Sliced Seasonal fruit</i>	€ 5,50
<i>Sorbetto al Limone</i> <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00

Cover and Service 3,00 Euro

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

