

# Menù

## I TAGLIERI DEL BOCCABUONA

ogni tagliere è comprensivo di un cestino di piadine e crescentine,  
fatte con farina di grano tenero "0" e farina di riso Allergene 1,7

Occhio ai vegetariani! Nelle nostre piade c'è lo strutto e noi le crescentine le friggiamo rigorosamente sempre nello strutto...  
così son più buone!!!

### **SALUMI 10€**

Consigliato Abbinamento con Lambrusco, Sangiovese o Bollicine

Prosciutto di Parma, salame contadino, finocchiona, spianata, salsiccia passita, pancetta arrotolata, coppa estiva, coppa di testa, ciccioli, mortadella.  
Allergene 7

### **ANTIPASTO ALL'ITALIANA 9€**

Consigliato Abbinamento con Bollicine

Salame, salsiccia passita, pecorino, sottoli, squacquerone. Allergene 5,7,9

### **TRIS 9€**

Consigliato Abbinamento con Bollicine

Lardo con miele di Acacia, pancetta arrotolata con cannella, speck con crema di Aceto Balsamico  
Allergene 8

### **FORMAGGI FRESCHI 9€**

Consigliato Abbinamento con vino bianco profumato o Bollicine

Selezione di formaggi vaccini, caprini e misti a pasta morbida con marmellate Allergene 7

### **FORMAGGI**

#### **STAGIONATI 12€**

Consigliato Abbinamento con vini dolci o liquorosi

Selezione di formaggi stagionati con marmellate  
Allergene 7

#### **MISTO FORMAGGI 11€**

Misto di formaggi freschi e stagionati con marmellate. Allergene 7

#### **GRAN MISTO**

#### **FORMAGGI 15€**

Selezione di formaggi freschi e stagionati con marmellate, abbinati con 2 calicetti di moscato di Pantelleria. Allergene 7

#### **SQUACQUERONE&FICHI 9€**

Consigliato Abbinamento con vini dolci o liquorosi o anche Bollicine

Squacquerone e fichi caramellati.  
Allergene 7

#### **PARMA&SQUACQUERONE 11€**

Consigliato Abbinamento con Sangiovese o Lambrusco

Prosciutto di Parma e squacquerone. Allergene 7

#### **AL PARSOT 10€**

Consigliato Abbinamento con Bollicine

Selezione di Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele e Prosciutto Toscano pepato Allergene 8

### **CULATELLO 11€**

Consigliato Abbinamento con Sangiovese o Lambrusco

Culatello di Zibello con fettine di burro Allergene 7

### **REGINA MORTADELLA 9€**

Consigliato Abbinamento con Lambrusco o Bollicine

Selezione di Mortadella Palmieri, Villani a cubetti, spuma di Mortadella Allergene 7

## I TAGLIERI DA CONDIVIDERE

DIVERSE DIMENSIONI DA METTERE A CENTRO  
TAVOLA IN BASE AI COMMENSALI e AL TIPO DI  
MANGIATA

Allergene 7, 8

#### **MINI-BOCCABUONA 15€**

mix di salumi e formaggi con marmellate

#### **BOCCABUONA 27€**

Gran mix di salumi e formaggi con marmellate

#### **MEGA-BOCCABUONA 50€**



Megamix di salumi, formaggi, sottoli e marmellate

## ANTIPASTI DELLA CASA

Consigliato abbinamento con bollicine o Lambrusco

Per tutti Allergene 1,7,8,9

**Burratina** su crema di carciofi e

pomodori **8€**  

#### **Polenta Fritta**

con squacquerone **8€**

#### **Tortelloni di Crescentine**

ripieni di Squacquerone glassati al miele  
**8€**

#### **Ravioli di Crescentine**

ripieni di Friggione e Mozzarella **8€**

#### **Involtini di Crescentine**

ripieni di Mortadella, scaglie di grana, pistacchi e crema di aceto balsamico **8€**

#### **Mezzelune di Crescentine**

ripieni di Ragù **8€**

## PRIMI PIATTI

Consigliato abbinamento con Sangiovese o

Rossi nord Italia

Fatti con farina di grano "0" e semola, per tutti

Allergene 1,3,7,8,9

### I Classici

**Tagliatelle** al ragù o alla romagnola  
(burro, prosciutto e parmigiano) **9€**

**Gramigna** al ragù di Salsiccia **8€**

**Tortellini** in Brodo **10€**

**Lasagna Bolognese** (solo sabato, domenica e festivi) **9€**

### I Primi del Giorno

**Strigoli verdi** al ragù di Zucchine e Fiori di  
Zucca **9€**

**Spaghetti alla chitarra** Cacio & Pepe con  
Pistacchi **9€**

**bis di primi** (almeno x 2 persone) **10€**

## SECONDI

Consigliato abbinamento con Vini corposi o

Rossi sud Italia

Psssss... le nostre cotolette sono di maiale!

Allergene 1,3,5,7,9

**Cotoletta alla bolognese** **12€**

**Cotoletta** in Crema di Parmigiano e Porcini **16€**

**Tagliata di Angus Argentina** rucola, grana e  
aceto balsamico **16€**

### BEVANDE

acqua da ½ lt. **1,50€**

acqua grande **2,00€**

**bibita** 33cl. (coca cola, cocazero, fanta, sprite,  
the) **2,50€**

**Coca Cola da 1Lt in Vetro** **8€**

**Caffè**, deca e orzo **1,50€**

**Cappuccino**, the e tisane **2€**

**Amari** **3,50€** **Grappa** **4€**

**Tagliata di petto di Faraona** con Asparagi **12€**  
**Scamorza Affumicata** alla piastra con verdure  
gratinate **9€**

### CONTORNI

**Patate Arrosto** **5€**

**Friggione** (Cipolla stufata e pomodoro) **5€**

### Verdure Grigliate

(zucchine, melanzane, pomodori, cipolle,  
indivia e peperoni) **5€**

**Insalata di Pomodori** con Tropea, olive,  
capperi **5€**

**Insalata Boccabuona** **8€**

Insalata mista con crostini di pane,  
bruciatini (prosciutto cotto in aceto  
balsamico), noci e scaglie di grana

**Insalata mista classica** **5€**

(alcuni prodotti del menù possono essere  
surgelati in base alla disponibilità)

vegetariano

senza glutine ma non garantita la non-  
contaminazione

**COPERTO E PANE 1€**

### VINO DELLA CASA

**BIANCO** frizzantino e **ROSSO**  
Sangiovese

¼ lt. **3,50€**

½ lt. **6€**

1lt. **11€**

## DOLCI DELLA CASA Per tutti Allergene 1,3,5,6,7,8

TENERINA AL CIOCCOLATO **5€**

CON IN PIÙ LO SHOT DI RUM **7€**

TORTA DI PERE E CANNELLA

CON GELATO ALLA CREMA **5€**

Con in più lo SHOT DI COGNAC ALLE PERE **7€**

SPUMA DI RICOTTA CON FICHI CARAMELLATI **5€**

CHEESECAKE AI LAMPONI **5€**

CANTUCCINI E SBRISOLONA

CON MOSCATO DI PANTELLERIA **6€**

## ALLERGENI

1. **CEREALI** contenenti glutine, quali: segale, grano, avena, orzo, farro, kamut (o ceppi ibridati) e prodotti derivati; ad esclusione di: sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio\*, maltodestrine a base di grano\*, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso alcol etilico di origine agricola.
2. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.
3. **UOVA** e prodotti a base di uova.
4. **PESCE** e prodotti a base di pesce, ad esclusione: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.
6. **SOIA** e prodotti a base di soia, ad esclusione: olio e grasso di soia raffinato\*, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroidi e fitosteroidi esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale e prodotto da steroli di olio vegetale a base soia.
7. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), ad esclusione: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.
8. **FRUTTA A GUSCIO** ovvero: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **SEDANO** e prodotti a base di sedano.
10. **SENAPE** e prodotti a base di senape.
11. **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **LUPINI** e prodotti a base di lupini.
14. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

\*Ed i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non sia suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Osteria Boccabuona, via degli usberti 5a Bologna tel. 051.221750