

ANGOLO
DEGLI OREFICI

*Anima
bolognese*

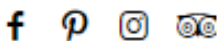
Menu

OSTERIA

Angolo degli Orefici

*Via degli Artieri 1/G
40125 Bologna
tel. 379 154 8342*

www.osteriadegliorefici.it



Coperto / Cover charge € 1,50

Taglieri / Antipasti

- Tagliere per 1 persona di salumi e formaggi misti** € 12,00
della tradizione emiliana
A selection of regional salami & cheeses (for 1 person)
- Golosino: prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala** € 13,00
Parma raw ham with mozzarella di bufala cheese
- Tagliere misto di formaggi regionali con miele e frutta secca** € 13,00
A selection of regional cheeses with honey & dried fruit
- La vera Mortadella di Bologna** € 7,00
The real Mortadella of Bologna
- Sott'oli Artigianali: carciofi, pomodori secchi, olive taggiasche, melanzane grigliate** € 8,00
Artisan pickles: artichokes, dried tomatoes, olives with extravergine olive oil, grilled eggplant
- Bruschetta Mista** € 8,00
Bruschetta Mix
- Cestino di 4 Tigelle casarecce calde** € 3,00
Homemade hot Tigelle (4 pcs)

Insalate e Contorni

Salads & side dishes

- Classica: insalata, pomodoro, rucola, veleriana (a richiesta olive)** € 7,00
Classic: Mixed salad with tomato (olives on request)
- Fresca: insalata, pomodoro, rucola, velariana con Parmigiano e noci oppure mozzarella** € 9,00
Fresh: mixed salad, tomato, Parmesan cheese and walnuts / mozzarella
- Caprese: mozzarella di bufala, pomodoro, olive, origano** € 8,00
Caprese: buffalo-milk mozzarella, tomato, olives & oregano
- Misto di Verdure Grigliate** € 7,00
Mix of grilled vegetables
- Patate al forno al Rosmarino** € 4,00
Roasted potatoes with rosemary
- Purea di Patate** € 5,00
Potato puree

I Primi di Bologna

First Courses di Bologna

Lasagne Bolognesi	€ 13,00
<i>Lasagna noodles with slow-cooked Bolognese sauce, bechamel & Parmesan cheese</i>	
Tagliatelle al Ragù Bolognese	€ 12,00
<i>Tagliatelle with slow-cooked Bolognese sauce</i>	
Tagliatelle ai Funghi Porcini	€ 14,00
<i>Tagliatelle with Porcini Mushrooms</i>	
Tagliatelle al Tartufo Nero	€ 17,00
<i>Tagliatelle with Black Truffle</i>	
Spaghetti di pasta fresca coi Gamberi	€ 13,00
<i>Spaghetti (fresh pasta) with Shrimps</i>	
Spaghetti di pasta fresca con Sugo Pomodoro	€ 10,00
<i>Spaghetti (fresh pasta) with italian tomato sauce</i>	
Gramigna alla Salsiccia e Zafferano	€ 10,00
<i>Gramigna with sausage & saffron</i>	
Tortellini al Ragù Bolognese oppure alla Panna	€ 13,00
<i>Tortellini with Ragù Bolognese or with Parmesan cream</i>	
Tortellini in Brodo	€ 13,00
<i>Tortellini in Broth</i>	
Tortelloni Bolognesi al Burro e Salvia	€ 13,00
<i>Tortelloni with butter & sage</i>	
Tortelloni Bolognesi al Gorgonzola e Noci	€ 14,00
<i>Tortelloni with Gorgonzola & walnuts</i>	
Gnocchi di patate con crema di Gorgonzola	€ 13,00
<i>Potato Gnocchi with Gorgonzola cream</i>	
Tortelloni ripieni di zucca alla Crema di Parmigiano	€ 13,00
<i>Tortelloni stuffed with pumpkin & Parmesan Cream</i>	
Passatelli con Crema di Parmigiano e Funghi Porcini oppure con Crema di Parmigiano e Culatello	€ 14,00
<i>Passatelli with Parmesan Cream & Porcini Mushrooms or with Parmesan Cream & Culatello</i>	
Passatelli in brodo	€ 13,00
<i>Passatelli in Broth</i>	
Risotto del Giorno: chiedere al Personale	€ 11,00
<i>Risotto of the Day: please ask the Staff</i>	
Aggiunta di Tartufo	€ 7,00
<i>Extra Black Truffle</i>	

I Secondi di Bologna

Second Courses di Bologna

- | | |
|---|---------|
| <i>Polpettine al Sugo di Pomodoro</i>
<i>Beef meatballs with tomato sauce</i> | € 13,00 |
| <i>Straccetti di Pollo al Limone con Valeriana</i>
<i>Chicken strips with lemon sauce & fresh salad</i> | € 13,00 |
| <i>Tagliata di Pollo al Gorgonzola con Gocce di Marsala</i>
<i>Sliced chicken with gorgonzola & drops of Marsala</i> | € 13,00 |
| <i>Hamburger di Scottona (g.150) e Patate al Forno</i>
<i>Scottona burger with roasted potatoes</i> | € 14,00 |
| <i>Stinco alla Birra con Patate al Forno (ca. g.600)</i>
<i>Baked shank with roasted potatoes (ca. g.600)</i> | € 14,00 |
| <i>Cotoletta alla Bolognese guarnita con Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano con Contorno di Patate</i>
<i>Bolognese cutlet with Prosciutto di Parma, Parmesan cheese & roasted potatoes</i> | € 16,00 |
| <i>Cotechino di Minerbio con Purea di Patate</i>
<i>Cotechino di Minerbio with Potato Puree</i> | € 14,00 |
| <i>Carpaccio di Manzo</i>
<i>Beef carpaccio</i> | € 12,00 |
| <i>Carpaccio di Pesce Spada</i>
<i>Swordfish carpaccio</i> | € 12,00 |
| <i>Carpaccio di Tonno</i>
<i>Tuna carpaccio</i> | € 13,00 |

Bibite Beverage

<i>Acqua Naturale // Frizzante</i>	€ 2,00
<i>Mineral/Sparkling water 100 cl</i>	
<i>Coca Cola 33 cl</i>	€ 4,00
<i>Succo di Frutta BIO Valfrutta 20 cl</i>	€ 3,00
<i>Fruit Juice</i>	
<i>Tonic Water Goldberg 15 cl</i>	€ 4,00
<i>Lemon Soda 33 cl</i>	€ 4,00
<i>Ginger Beer 15 cl</i>	€ 4,00
<i>Red Bull 25 cl</i>	€ 4,00
<i>Crodino 10 cl</i>	€ 4,00
<i>San Bitter Rosso 10 cl</i>	€ 4,00
<i>Campari Soda 10 cl</i>	€ 4,00
<i>Cedrata Tassoni 18 cl</i>	€ 4,00
<i>Chino S.Pellegrino 20 cl</i>	€ 4,00
<i>Tè freddo Brodies 33 cl</i>	€ 4,00
<i>Cold Tea</i>	

Birre Beers

<i>Birrina La Biondina di Bologna Extra-lager 33 cl</i>	€ 6,00
<i>Birra Artigianale Tripel Borgo Panigale 50 cl</i>	€ 9,00
<i>Birra Kappa Bologna 33 cl</i>	€ 6,00
<i>Salina Birra al sale di Cervia 33 cl</i>	€ 7,00
<i>Ichnusa Lager 33 cl</i>	€ 5,00
<i>Ichnusa Non filtrata 33 cl</i>	€ 5,00
<i>Birra Moretti alla Spina 40 cl</i>	€ 5,00

Superalcolici & Amari

<i>Amarì e Liquori</i>	€ 5,00
<i>Rum Bacardí Carta Blanca</i>	€ 5,00
<i>Rum Agricole Ambrè - J. Bally</i>	€ 6,00
<i>Rum Ron Zacapa Edición Negra</i>	€ 10,00
<i>Cognac Hennessy</i>	€ 9,00
<i>Whiskey Lagavulin</i>	€ 9,00
<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	€ 8,00
<i>Grappa 903 Típica Bonaventura Maschio</i>	€ 5,00
<i>Grappa 903 Barríque Bonaventura Maschio</i>	€ 7,00
<i>Vodka Smirnoff</i>	€ 5,00
<i>Vodka Beluga</i>	€ 8,00
<i>Tequila Blanco</i>	€ 5,00

Drinks

<i>Spritz Aperol oppure Campari Bitter o Hugo</i>	€ 6,00
<i>Spritz Select Pilla 1920 17,5°</i>	€ 7,00
<i>Gin Grífu // Ondina // Gil // Malfy Rosa + Tonic</i>	€ 9,00
<i>Gin Tanqueray London Dry + Tonic</i>	€ 7,00
<i>Gin Ginnic Premium Langhe Dry-Gin + Tonic</i>	€ 9,00
<i>Americano</i>	€ 6,00
<i>Negroni Classico</i>	€ 9,00
<i>Negroni Sbagliato</i>	€ 7,00
<i>Moscow Mule</i>	€ 8,00
<i>Mojito</i>	€ 8,00
<i>Garibaldi</i>	€ 7,00
<i>4B</i>	€ 10,00
<i>El Viento della Passion</i>	€ 9,00
<i>Drink Estivi: Bellini // Rossini // Mimoso</i>	€ 8,00

Vini Wines

Bollicine Sparkling Wines

<i>Pignoletto Colli Bolognesi</i>	€ 21,00
<i>Franciacorta Bosio Brut DOCG</i>	€ 28,00
<i>Prosecco Millesimato Extra Dry Le Ruador Tenuta Schiavon</i>	€ 25,00
<i>Prosecco Extra Dry Alesia Tenuta Schiavon</i>	€ 23,00
<i>Prosecco Brut Sech Tenuta Schiavon</i>	€ 23,00
<i>Spumante Rosé Brut Marcalberto</i>	€ 24,00
<i>Champagne Brut 75 cl</i>	€ 38,00
<i>Lambrusco Brut Grasparossa Sorbara DOC</i>	€ 21,00

Rosati Fermi Rose Wines

<i>Fratta Rosa Fratta Minore</i>	€ 20,00
----------------------------------	---------

Bianchi Fermi White Wines

<i>Passerina IGT Spinelli</i>	€ 21,00
<i>Pagadebit Nespoli</i>	€ 21,00
<i>Chardonnay Le Fratte DOC Roeno</i>	€ 22,00
<i>Ribolla Gialla IGP Vigna del Lauro</i>	€ 23,00
<i>Fiano La Capranera</i>	€ 22,00
<i>Müller Thurgau DOC Roeno</i>	€ 21,00
<i>Pinot Grigio Tera Alta DOC Roeno</i>	€ 21,00
<i>Lugana Roveglia</i>	€ 21,00
<i>Arneis delle Langhe Damilano</i>	€ 24,00
<i>Verdicchio Casal di Serra Umani Ronchi</i>	€ 21,00
<i>Pecorino IGT Spinelli</i>	€ 21,00
<i>Grechetto Anima Umbra Caprai</i>	€ 21,00
<i>Riesling Roeno Praecipuus</i>	€ 25,00

Vini Wines

Rossi Red Wines

<i>Refosco dal Peduncolo Rosso Paron Mario</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Dolcetto D'alba Lodoli Baio</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Sangiovese Superiore Petali di Viola Merlotta</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Sangiovese Superiore Fratta Minore</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Pinot Nero Non Filtrato Fratta Minore</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Valpolicella Rio-Albo Ca' Rugate</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Morellino di Scansano DOCG Cerreto</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Lagrein Dunkel Dorigati</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Teroldego Rotaliano Dorigati</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Chianti Classico DOCG Lilliano</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Fortana Mattarelli</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Aglianico Irpinia DOC Rocca Del Principe</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Rosso Conero Serrano Umani Ronchi</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Barbera d'Alba Il Ciotto</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Predella</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Barolo Medaina</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Bolla</i>	<i>€ 53,00</i>

*Per il vino a calice -
chiedere al personale*

€ 5,00

For a glass of wine - ask the Staff

€ 5,00

Vini Dolci Sweet Wines
calice // glass

<i>Porto Sandeman Fine Ruby</i>	€ 5,00
<i>Vino Passito di Pantelleria</i>	€ 7,00
<i>Vermut Particolari</i>	€ 7,00

Dolci Desserts

Per favore informarsi dal Personale
Please ask the Staff

<i>Dolce della Casa</i> <i>Homemade dessert</i>	€ 5,00
--	--------

EGENDA ALLERGENI

*Le 14 categorie di sostanze allergeniche
Il reg. CE 1169/11*



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI



3 - UOVA



4 - PESCE



5 - ARACHIDI



6 - SOIA



7 - LATTICINI



8 - FRUTTA A
GUSCIO



9 - SEDANO



10 - SENAPE



11 - SESAMO



12 - ANIDRIDE
SOLFOROSA



13 - LUPINI



14 - MOLLUSCHI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI
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. ANIDIRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio