

ANGOLO
DEGLI OREFICI

*Anima
bolognese*

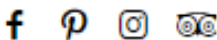
Menu

OSTERIA

Angolo degli Orefici

*Via degli Artieri 1/G
40125 Bologna
tel. 379 128 7688*

www.osteriadegliorefici.it



**Vi chiediamo di informarci di eventuali intolleranze alimentari
È di richiedere alla cassa l'elenco degli allergeni**

Please inform us about allergies, ask the staff for a list

Coperto / Cover charge € 2,00

Taglieri / Antipasti

- Tagliere per 1 persona di salumi e formaggi misti della tradizione emiliana** € 13,00
A selection of regional salami & cheeses (for 1 person)
- Golosino: Culatello e Burrata** € 13,00
Culatello ham with burrata 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** € 9,00
The real Mortadella of Bologna
- Sott'oli Artigianali: carciofi, pomodori secchi, olive taggiasche, melanzane grigliate, giardiniera** € 9,00
Artisan pickles: artichokes, dried tomatoes, olives, grilled eggplant, garden vegetables
- Ciitolina di Ragù di Bologna (g.150)** € 10,00
Tasting of Ragù di Bologna (g.150)
- Friggione di Bologna** € 6,00
Friggione of Bologna
- Purea di Patate Corretto (Tartufo / Porcini / Ragù)** € 12,00
Mashed potatoes with Truffle / Porcini Mushrooms / Ragù
- 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)** € 8,00
Classic: Mixed salad with tomato (olives on request)
- Fresca: insalata, pomodoro, rucola, velariana con Parmigiano e noci oppure mozzarella** € 10,00
Fresh: mixed salad, tomato, Parmesan cheese and walnuts / mozzarella
- Caprese: mozzarella di bufala, pomodoro, olive, origano** € 10,00
Caprese: buffalo-milk mozzarella, tomato, olives & oregano
- Misto di Verdure Grigliate** € 9,00
Mix of grilled vegetables
- Patate al forno** € 4,00
Roasted potatoes
- Purea di Patate** € 5,00
Mashed potatoes

I Primi di Bologna

*First Courses di Bologna
made only with fresh pasta*

<i>Lasagne Bolognesi</i>	€ 15,00
<i>Lasagna noodles with slow-cooked Bolognese sauce, bechamel & Parmesan cheese</i>	
<i>Tagliatelle al Ragù Bolognese</i>	€ 14,00
<i>Tagliatelle with slow-cooked Bolognese sauce</i>	
<i>Tagliatelle ai Funghi Porcini</i>	€ 17,00
<i>Tagliatelle with Porcini Mushrooms</i>	
<i>Tagliatelle al Tartufo Nero</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle with Black Truffle</i>	
<i>Spaghetti con Sugo Pomodoro</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti with italian tomato sauce</i>	
<i>Burratini - Ravioli ripieni di burrata accompagnati da Gamberi e Pomodori freschi</i>	€ 18,00
<i>Ravioli filled with burrata with Shrimps & fresh Tomato</i>	
<i>Gramigna alla Salsiccia e Zafferano</i>	€ 13,00
<i>Gramigna with sausage & saffron</i>	
<i>Tortellini in Brodo</i>	€ 14,00
<i>Tortellini in Broth</i>	
<i>Tortellini al Ragù Bolognese oppure alla Panna</i>	€ 15,00
<i>Tortellini with Ragù Bolognese or with Cream</i>	
<i>Tortelloni Bolognesi al Burro e Salvia</i>	€ 14,00
<i>Tortelloni with butter & sage</i>	
<i>Tortelloni Bolognesi al Gorgonzola e Noci</i>	€ 16,00
<i>Tortelloni with Gorgonzola & walnuts</i>	
<i>Tortelloni ripieni di zucca alla Crema di Parmigiano</i>	€ 14,00
<i>Tortelloni stuffed with pumpkin & Parmesan Cream</i>	
<i>“Piazzetta Mortadella” - Tortelloni Bolognesi conditi con cubetti di Mortadella e crema di Parmigiano</i>	€ 17,00
<i>Tortelloni topped with Mortadella cubes & Parmesan Cream</i>	
<i>Passatelli con Crema di Parmigiano e Culatello</i>	€ 15,00
<i>Passatelli with Parmesan Cream & Culatello ham</i>	
<i>Passatelli con Crema di Parmigiano e Funghi Porcini</i>	€ 17,00
<i>Passatelli with Parmesan Cream & Porcini Mushrooms</i>	
<i>Passatelli in Brodo - Passatelli in Broth</i>	€ 13,00
<i>Risotto del giorno - Risotto of the Day - please ask the Staff</i>	€ 14,00
<i>Aggiunta di Tartufo - Extra Black Truffle</i>	€ 7,00

I Secondi di Bologna

Second Courses di Bologna

<i>Polpettine al Sugo di Pomodoro</i>	€ 14,00
<i>Meatballs (Beef & Pork Mix) with tomato sauce</i>	
<i>Straccetti di Pollo al Limone con Valeriana</i>	€ 13,00
<i>Chicken strips with lemon sauce & fresh salad</i>	
<i>Tagliata di Pollo al Gorgonzola con Gocce di Marsala</i>	€ 14,00
<i>Sliced chicken with gorgonzola & drops of Marsala</i>	
<i>Hamburger di Scottona (g.150) e Patate</i>	€ 14,00
<i>Scottona burger with roasted potatoes</i>	
<i>Brasatino di Guancia di Manzo al vino rosso con Purea di Patate</i>	€ 19,00
<i>Braised beef cheek in red wine with mashed Potatoes</i>	
<i>Arrosto di Vitello con Funghi Porcini</i>	€ 19,00
<i>Roast Veal with Porcini Mushrooms</i>	
<i>Stinco alla Birra con Patate al Forno (ca. g.600)</i>	€ 15,00
<i>Baked shank with roasted potatoes (ca. g.600)</i>	
<i>Cotoletta alla Bolognese guarnita con Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano con Contorno di Patate</i>	€ 17,00
<i>Bolognese cutlet with Prosciutto di Parma, Parmesan cheese & roasted potatoes</i>	
<i>Costolette di Suino al Forno sfumate allo Chardonnay con Patate</i>	€ 15,00
<i>Baked pork ribs shaded with Chardonnay & Potatoes</i>	
<i>Cotechino di Minerbio con Purea di Patate</i>	€ 15,00
<i>Cotechino di Minerbio with Mashed Potatoes</i>	
<i>Carpaccio di Manzo con Grana e Rucola</i>	€ 13,00
<i>Beef carpaccio (raw meat) with Parmesan & Rucola</i>	
<i>Carpaccio di Pesce Spada con Valeriana</i>	€ 13,00
<i>Swordfish carpaccio (raw fish) with Valeriana salad</i>	
<i>Carpaccio di Tonno con Valeriana</i>	€ 14,00
<i>Tuna carpaccio (raw fish) with Valeriana salad</i>	

Bibite Beverage

<i>Acqua Naturale // Frizzante</i>	€ 2,00
<i>Still / Sparkling water 100 cl</i>	
<i>Coca Cola 33 cl</i>	€ 4,00
<i>Succo di Frutta 20 cl</i>	€ 4,00
<i>Fruit Juice</i>	
<i>Tonic Water Goldberg 15 cl</i>	€ 4,00
<i>Lemon Soda 33 cl</i>	€ 4,00
<i>Ginger Beer Goldberg 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>	€ 5,00
<i>Cedrata Tassoni 18 cl</i>	€ 4,00
<i>Chinotto Lurisia 20 cl</i>	€ 4,00
<i>Tè freddo FuzeTea 33 cl</i>	€ 4,00
<i>Iced Tea</i>	

Birre Beers

<i>Birrina La Biondina di Bologna Extra-lager 33 cl</i>	€ 7,00
<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 <u>alla Spina</u> 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 / Laphroaig</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 / Absolut</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>	€ 10,00
<i>Gin Tanqueray // Bombay + Tonic</i>	€ 8,00
<i>Gin Artigianali + Tonic</i>	€ 12,00
<i>Americano</i>	€ 7,00
<i>Negroni Classico</i>	€ 9,00
<i>Negroni Sbagliato</i>	€ 8,00
<i>Moscow Mule</i>	€ 8,00
<i>Mojito</i>	€ 9,00
<i>Garibaldi</i>	€ 7,00
<i>4B</i>	€ 10,00
<i>El Viento della Passion</i>	€ 10,00
<i>Bellini // Rossini // Mimoso</i>	€ 8,00

Vini Wines

Frizzanti Sparkling Wines

<i>Pignoletto Colli Bolognesi Cinti Floriano</i>	€ 22,00
<i>Franciacorta Bosio Brut DOCG</i>	€ 35,00
<i>Prosecco Millesimato Extra Dry Le Ruador Tenuta Schiavon</i>	€ 27,00
<i>Prosecco Extra Dry Alesia Tenuta Schiavon</i>	€ 24,00
<i>Prosecco Brut Sech Tenuta Schiavon</i>	€ 24,00
<i>Champagne Brut Veuve Pelletier 75 cl</i>	€ 45,00
<i>Lambrusco Brut Lombardini DOC Signor Campanone</i>	€ 22,00

Rosati Fermi Rose Wines

<i>Lady A Rosato Rubicone IGT Cantina Tampieri</i>	€ 23,00
<i>Vin dei Molini IGT Vigneti delle Dolomiti Pojer e Sandri</i>	€ 36,00

Bianchi Fermi White Wines

<i>Noziola IGT Vigneti delle Dolomiti Pojer e Sandri</i>	€ 36,00
<i>Passerina IGT Spinelli</i>	€ 23,00
<i>Chardonnay Le Fratte DOC Roeno</i>	€ 24,00
<i>Ribolla Gialla IGP Vigna del Lauro</i>	€ 26,00
<i>Müller Thurgau Le Giare DOC Roeno</i>	€ 24,00
<i>Pinot Bianco Coccapane</i>	€ 23,00
<i>Lugana Roveglia</i>	€ 24,00
<i>Arneis delle Langhe Damilano</i>	€ 28,00
<i>Pecorino IGT Spinelli</i>	€ 23,00
<i>Grechetto Anima Umbra Caprai</i>	€ 23,00

Vini Wines

Rossi Red Wines

<i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i> Paron Mario	€ 23,00
<i>Dolcetto D'alba</i> Bovio	€ 26,00
<i>Sangiovese Superiore</i> PETALI DI VIOLA Merlotta	€ 25,00
<i>Sangiovese Superiore Riserva</i> FONDATORI Merlotta	€ 35,00
<i>Valpolicella Rio-Albo</i> Ca' Rugate	€ 24,00
<i>Valpolicella Ripasso DOC</i> Classico Superiore Recchia	€ 30,00
<i>Morellino di Scansano DOCG</i> Cerreto	€ 25,00
<i>Morellino di Scansano DOCG Riserva</i> Cerreto	€ 35,00
<i>Lagrein Dunkel</i> Dorigati	€ 26,00
<i>Teroldego Rotaliano</i> Dorigati	€ 26,00
<i>Nebbiolo Regret</i> Monchiero Carbone	€ 27,00
<i>Chianti Superiore DOCG</i> Sasso Cupo-Buccia Nera	€ 27,00
<i>Chianti Riserva DOCG</i> Buccia Nera	€ 45,00
<i>Aglianico Fiorentino</i> Celsi DOC	€ 28,00
<i>Rosso Conero</i> Piantate Lunghe	€ 24,00
<i>Brunello di Montalcino</i> Predella	€ 45,00
<i>Barolo</i> Medaina	€ 50,00
<i>Amarone Classico</i> Masi Costasera	€ 65,00

*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 Rosso</i>	€ 5,00
<i>Porto Sandeman Fine Ruby Bianco</i>	€ 5,00
<i>Vino Passito di Pantelleria</i>	€ 7,00

Dolci della Casa

Homemade Desserts

<i>Panna cotta</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta con Purea di Fragola / Caramello</i>	€ 6,00
<i>Tenerina</i>	€ 5,00
<i>Tenerina con Mascarpone</i>	€ 6,00
<i>Mascarpone</i>	€ 5,00
<i>Mascarpone con Gocce di Cioccolato Fondente</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 5,00

Specialità della Casa

- Budino di Minerbio - € 6,00

Dolce tipico delle campagne Minerbiesi, veniva preparato il sabato pomeriggio dalle
Arzdore per il pranzo della domenica. Si dice che nel Borgo storico di Minerbio ci fosse
concorrenza tra le Donzelle per chi possedesse più segreti per realizzare...

...il Budino migliore...

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO PUÒ ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO // IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCT, FROZEN OR DEEP-FROZEN PRODUCT CAN BE USED

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO // INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS WHICH CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IS AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF ON DUTY

LEGENDA ALLERGENI

Le 14 categorie di sostanze allergeniche

Il reg. CE 1169/11



- 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**