

ANGOLO  
DEGLI OREFICI

*Anima  
bolognese*

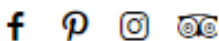
*Menu*

**OSTERIA**

*Angolo degli Orefici*

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

[www.osteriadegliorefici.it](http://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** € 15,00  
*A selection of regional salami & cheeses (for 1 person)*
- Golosino: Culatello e Burrata** € 14,00  
*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) (It also contains pork)*
- Tagliere di Mortadella tagliata spessa con Parmigiano Reggiano** € 14,00  
*Mortadella platter, thickly sliced, served with Parmigiano Reggiano*
- 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*

# *I Primi di Bologna*

*First Courses di Bologna  
made only with fresh pasta*

<i>Lasagne Verdi Bolognesi</i>	€ 15,00
<i>Green Lasagna (spinach pasta) with slow-cooked Bolognese sauce bechamel &amp; Parmesan cheese (It also contains pork)</i>	
<i>Tagliatelle al Ragù Bolognese</i>	€ 14,00
<i>Tagliatelle with slow-cooked Bolognese sauce (It also contains pork)</i>	
<i>Tagliatelle con Culatello alla Romagna</i>	€ 15,00
<i>Tagliatelle with Culatello ham &amp; butter</i>	
<i>Spaghetti al Sugo Siciliana con Mozzarella, Olive, Capperi e profumo di Aciuga</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti with Mozzarella, Olives, Capers &amp; Anchovy Perfume</i>	
<i>Spaghetti coi Gamberi e Asparagi</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti with Shrimps &amp; green Asparagus</i>	
<i>Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino con Datterini</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, and datterini tomatoes</i>	
<i>Spaghetti con Sugo Pomodoro</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti with italian tomato sauce</i>	
<i>Sedanini anni '80 alla Vodka (scorza di Limone)</i>	€ 13,00
<i>Sedanini "1980s-style" with vodka (lemon zest)</i>	
<i>Burratini - Ravioli ripieni di burrata accompagnati da Gamberi e Pomodori freschi</i>	€ 18,00
<i>Ravioli filled with burrata with Shrimps &amp; fresh Tomato</i>	
<i>Gramigna alla Salsiccia e Zafferano</i>	€ 13,00
<i>Gramigna with sausage &amp; saffron</i>	
<i>Tortellini al Ragù Bolognese oppure alla Panna</i>	€ 15,00
<i>Tortellini with Ragù Bolognese or with Parmesan Cream (It also contains pork)</i>	
<i>Tortelloni Bolognesi al Burro e Salvia</i>	€ 14,00
<i>Tortelloni with butter &amp; sage</i>	
<i>Tortelloni Bolognesi al Gorgonzola e Noci</i>	€ 16,00
<i>Tortelloni with Gorgonzola &amp; walnuts</i>	
<i>Tortelloni ripieni di zucca alla Crema di Parmigiano</i>	€ 14,00
<i>Tortelloni stuffed with pumpkin &amp; Parmesan Cream</i>	
<i>Passatelli con Crema di Parmigiano e Culatello</i>	€ 15,00
<i>Passatelli with Parmesan Cream &amp; Culatello ham</i>	
<i>Risotto del giorno - Risotto of the Day - please ask the Staff</i>	€ 14,00

# I Secondi di Bologna

## Second Courses di Bologna

<i>Polpettine al Sugo di Pomodoro</i>	€ 14,00
<i>Meatballs with tomato sauce (It also contains pork)</i>	
<i>Straccetti di Pollo al Limone con Valeriana</i>	€ 13,00
<i>Chicken strips with lemon sauce &amp; fresh salad</i>	
<i>Tagliata di Pollo al Gorgonzola con Gocce di Marsala</i>	€ 14,00
<i>Sliced chicken with gorgonzola &amp; drops of Marsala</i>	
<i>Hamburger di Scottona (g.150) e Patate al Forno</i>	€ 14,00
<i>Scottona burger with roasted potatoes</i>	
<i>Brasatino di Guancia di Manzo al vino rosso con Patate al Forno</i>	€ 18,00
<i>Braised beef cheek in red wine with roasted potatoes</i>	
<i>Arrosto di Vitello alla Salvia e Limone d'Amalfi</i>	€ 17,00
<i>Roast Veal with Sage &amp; Amalfi Lemon</i>	
<i>Stinco di Maiale alla Birra con Patate al Forno (ca. g.600)</i>	€ 15,00
<i>Baked pork shank with roasted potatoes (ca. g.600)</i>	
<i>Cotoletta di Maiale alla Bolognese guarnita con Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano con Contorno di Patate</i>	€ 17,00
<i>Bolognese pork cutlet with Prosciutto di Parma, Parmesan cheese &amp; roasted potatoes</i>	
<i>Costolette di Maiale al Forno sfumate allo Chardonnay con Patate</i>	€ 15,00
<i>Baked pork ribs shaded with Chardonnay &amp; Potatoes</i>	
<i>Melanzane alla Parmigiana</i>	€ 13,00
<i>Eggplants Parmigiana Style</i>	
<i>Carpaccio di Manzo con Grana e Rucola</i>	€ 13,00
<i>Beef carpaccio (raw meat) with Parmesan &amp; Rucola</i>	
<i>Carpaccio di Pesce Spada affumicato con Valeriana</i>	€ 13,00
<i>Smoked swordfish carpaccio with valerian salad (raw fish)</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 Lager <u>alla Spina</u> 40 cl</i>	€ 6,00

## *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>	€ 10,00
<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	€ 9,00
<i>Grappa 903 Típica Bonaventura Maschio</i>	€ 5,00
<i>Grappa 903 Barrìque Bonaventura Maschio</i>	€ 7,00
<i>Vodka Smirnoff / Absolut</i>	€ 5,00
<i>Vodka Beluga</i>	€ 9,00
<i>Tequila Blanco</i>	€ 5,00

## *Drinks*

<i>Spritz Aperol oppure Campari Bitter o Hugo</i>	€ 7,00
<i>Spritz Select Pilla 1920 17,5°</i>	€ 7,00
<i>Gin Grifu // 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>	€ 10,00
<i>Negroni Sbagliato</i>	€ 9,00
<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 Collé Bolognesi Cinti Floriano</i>	€ 22,00
<i>Franciacorta Bosio Brut DOCG</i>	€ 35,00
<i>Prosecco Millesimato Extra Dry SUTTO</i>	€ 27,00
<i>Prosecco Extra Dry SUTTO</i>	€ 25,00
<i>Prosecco Brut SUTTO</i>	€ 25,00
<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
--	---------

## Bianchi Fermi White Wines

<i>Chablis BROCARD AOC</i>	€ 43,00
<i>Passerina IGT Spinelli</i>	€ 23,00
<i>Chardonnay Merlotta</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 Coccapanè</i>	€ 23,00
<i>Lugana Rovaglia</i>	€ 25,00
<i>Arneis delle Langhe Damilano</i>	€ 30,00
<i>Pecorino IGT Spinelli</i>	€ 24,00
<i>Grechetto Anima Umbra Caprai</i>	€ 24,00

## *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>Pinot Nero Non Filtrato</i> I.G.T. Rubicone Fratta Minore	€ 25,00
<i>Valpolicella Rio-Albo</i> Ca' Rugate	€ 24,00
<i>Valpolicella Ripasso</i> DOC Classico Superiore Recchia	€ 30,00
<i>Morellino di Scansano</i> DOCG Cerreto	€ 25,00
<i>Morellino di Scansano</i> DOCG Riserva 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</i> DOCG Sasso Cupo Buccia Nera	€ 27,00
<i>Chianti Riserva</i> DOCG Buccia Nera	€ 45,00
<i>Aglianico Fiorentino</i> Celsi DOC	€ 32,00
<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*

€ 6,00

*For a glass of wine - ask the Staff*

€ 6,00

## *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 - 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. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

**13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**

**14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**