Bistrot Iacobucci

Antipasti *Appetizer*

Il nostro orto misticanza, parmigiano reggiano,frutti di bosco e pistacchio € 13,00
Our vegetable garden, mixed salad, Parmesan cheese, berries and pistachio

Culaccia, focaccia e friggione alla bolognese € 17,00
Cured ham, focaccia bread and onion stew

Tagliere di salumi, squacquerone e giardiniera € 16,00
Cold cuts platter, squacqueronecheese and pickled vegetables

Tagliere di formaggi misti (capra,mucca,pecora ed erborinato), miele e confetture € 15,00
Mixed cheese platter, honey and jams

Tartare di fassona "Sel. Martini", burrata, capperi, senape, gel di scalogno e misticanza € 18,00
Fassona tartare "Selezione Martini", burratacheese with copers, mustard, shallod gel and mixed salad

Uova di montagna morbido, cicoria al salto, fondente di taleggio e tartufo €17,00
Soft slowly cooked egg, escarole and taleggio cheese with struffle

Baccalà, polenta croccante, scarola, olive taggiasche € 18,00
My version of Italian eggplant "parmigiana"

Flan di patate, salsa al parmigiano reggiano e tartufo € 16,00
Potatoes flan. Parmigiano reggiano sauce and truffle

Primi *First courses*

Tortellini in brodo € 15,00
Traditional handmade tortellini with broth

Tagliatella al ragù bolognese € 14,00
Traditional handmade tagliatelle with bolognese ragù

Lasagna verde alla bolognese € 15,00
Green handmade lasagna with bolognese ragù

Balanzoni,ricotta di Rosola, mortadella e granella di pistacchio € 16,00
Balanzoni pasta filled with Rosola ricotta and mortadella, served with chopped pistachios

Tortello di zucca di Cento, salsa di provolone del monaco,mosto cotto e jus di maiale € 16,00
Pumpkin tortello, provolone cheese sause with gravy and wine jus

Tagliolino, bisque di granchio blue e agrumi € 18,00
Tagliolini pasta with blue crabbisque and citrus

Zuppa di legumi, verdure e farro € 15,00
Emmer and vegetables soup

Tutte le verdure e gli ortaggi presenti nei piatti sono a Km 0, provengono infatti dal nostro orto coltivato con cura e passione da contadini locali.

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

Alcuni prodotti se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Secondi *Maincourses*

Fritto di calamari, gamberi e verdure € 20,00
Friedsquid, shrimps and vegetables

Rana pescatrice, miso alla nocciola, topinambur, pil pil, intingolo di salicornia € 20,00
Monkfish, nazelnut miso, Jerusalem artichoke, pil-pil sauce and sea asparagus reduction

La nostra Cotoletta alla bolognese € 21,00
Ourversionof Traditional Bolognese porkcutletwith parmesanand curedham

Agnello grigliato, pastinaca, cavolo nero, kumquat e jus alla saba € 22,00
Grilled lamb with parsinp, Tuscan kale, kumquat &saba jus

Pollo nostrano, salsa alla cacciatora, funghi e limone € 20,00
Free-range chicken with cacciatora sauce, mushrooms & lemon

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde € 23,00
Beef tenderloin, grilled or with green pepper sauce

Guancia di maialino brasato, cotto nel sangiovese, patate e friarelli € 21,00
Braised suckling pork cheek coocked in Sangiovese wine, potatoes and friarelli greens

Contorni *Side Dishes*

Patate al forno / *Bakedpotatoes* € 6,00
Patate fritte /*Frenchfries* € 6,00
Insalata mista / *Mixed salad* € 6,00
Verdure di stagione al salto / *Seasonalsautéedvegetables* € 8,00
Verdure grigliate /*Grilledvegetables* € 8,00
Funghi grigliati o trifolati /*Grilled or sautéedmushrooms* € 8,00
Cestino di crescentine fritte (4 pz.) / *Fried crescentine bread basket (4 pcs.)* € 5,00

La carta golosa *Dessert*

Babà a tre lievitazioni, lampone e doppio latte € 8,00
Triple leavening traditional Baba', raspberry and double

Tenerina con mascarpone € 8,00
Chocolate cake with mascarpone cheese

Tiramisù € 8,00
Tiramisù

Cannolo di ricotta e cioccolato € 8,00
Traditional Cannolo with ricotta cheese and chocolate

Frutta fresca mista/ *Mixed freshfruits* € 8,00

Bevande Drinks

Acqua minerale Recoaro Naturale/Frizzante €3,00
Stillwater/Sparklingwater

Caffè / *Espresso coffee* € 2,50

Pane e Coperto / *Bread and Cover charge* € 2,50