Bistrot Iacobucci Menù

Antipasti *Appetizers*

Il nostro orto misticanza, parmigiano reggiano, frutti di bosco e pistacchio	*€.12.00*
Our vegetable garden, mixed salad, Parmesan cheese, berries and pistachio	
Crostone di focaccia e friggione alla bolognese	*€.12.00*
Focaccia bread and onion stew	
Tagliere di salumi, squacquerone e giardiniera	*€.14.00*
Cold cuts platter, squacquerone cheese 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", maionese di nocciola delle langhe, gel di scalogno e misticanza	*€.17.00*
Fassona tartare "Selezione Martini ", hazelnut mayonnaise, shallot gel and mustard grains	
Uova di montagna morbido, cicoria al salto, fondente di taleggio e tartufo	*€.16.00*
Soft slowly cooked egg, escarole and taleggio cheese with truffle	
Baccalà fritto, insalata di rinforzo e maionese al limone	*€.17.00*
Fried cod, mixed salad and lemon maionaise	
Polipetto grigliato, polenta, scarolina e salsa alla mediterranea	*€ 16.00*
Grilled Octopus , polenta , escarole , olive, capers and cherry tomatoes sauce	
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 alla bolognese	*€.14.00*
Traditional handmade tagliatelle with bolognese ragù	
Lasagna verde alla bolognese	*€.15.00*
Green handmade lasagna with bolognese ragù	
Tortellone di ricotta di Rosola ed erbe aromatiche, burro e salvia	*€.16.00*
Ricotta cheese and herb "Tortellone" with butter and sage sauce	
Raviolo di zucca di Cento, salsa di provolone del monaco, mosto cotto e jus di maiale	*€.16.00*
Pumpkin raviolo, provolone cheese sauce with gravy and wine jus	
Tagliolino, burro salato, gambero bianco e tartufo	*€.18.00*
Handmade Tagliolino pasta, salted butter, white prawn and truffle	
Zuppa di legumi, verdure e farro	*€. 14,00*
Emmer and vegetables soup	

Secondi piatti *Main courses*

Fritto di calamari, gamberi e verdure	*€.19.00*
Fried squid, shrimps and vegetables	
Merluzzo di coffa, salsa alla mugnaia, miso alla nocciola e cips di topinambur	*€.20.00*
Cod, meunière sauce, hazelnut miso and Jerusalem artichoke chips	
La nostra Cotoletta alla bolognese	*€.19.00*
Our version of Traditional Bolognese pork cutlet with parmesan and cured ham	
Agnello grigliato, cremoso di sedano rapa, cavolo nero e saba	*€.21.00*
Grilled lamb, creamy celeriac, black cabbage and saba sauce	
Petto di pollo, caponatina in agrodolce e riduzione di Sangiovese	*€ 20.00*
Chicken breast, sweet and sour caponata and Sangiovese wine jus	
Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde	*€.22.00*
Beef tenderloin , grilled or with green pepper sauce	
Involtino di verza e patate, olio al rafano e provola affumicata	*€.19.00*
Cabbage and potato roll, horseradish oil and smoked provola cheese	
Cavolfiore fondente con senape, grana padano e bernese alla liquirizia	*€.19.00*
Cauliflower fondant with mustard , Grana Padano cheese and liquirice bernese sauce	

Bistrot Iacobucci Menù

Contorni *Side Dishes*

Patate al forno	*€.6.00*
Baked potatoes	
Patate fritte	*€. 6.00*
French fries	
Insalata mista	*€. 6.00*
Mixed salad	
Verdure di stagione al salto	*€. 7.00*
Seasonal sautéed vegetables	
Verdure grigliate	*€. 7.00*
Grilled vegetables	
Funghi grigliati o trifolati	*€. 8.00*
Grilled or sautéed mushrooms	
Cestino di crescentine fritte (4 pz.)	*€ 5.00*
Fried crescentine bred basket (4 pcs.)	

La carta golosa *Desserts*

Baba' a tre lievitazioni, lampone e doppio latte	*€.8.00*
Triple leavening traditional Baba', raspberry and fresh cream	
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	*€.8.00*
Mixed fresh fruits	

Acqua minerale Recoaro Naturale / Frizzante	*€.3.00*
Still water / Gas water	
Caffè	*€. 2.50*
Espresso coffee	
Pane e Coperto	*€. 2.00*
Bread and Cover charge	

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.