





Il Piatto Rotto

Trattoria Gourmet & Wine Bar

#CENA IN TRATTORIA...

#DINNER IN A RESTAURANT...

PRIMA DELL'INIZIO, PICCOLI SFIZI BEFORE START

- | | | |
|---|---|----------|
|  #Il grissino salato,
la mortadella e
le perle di stracchino
Allergeni: 1-12 | #The salted grissini
<i>and its mortadella</i>
<i>and pearls of stingray</i>
Allergenic: 1-12 | - 3,00 - |
|  #Crema di parmigiano
reggiano 24 mesi DOP su
crosta di pane nero di segale
Allergeni: 1-7-12 | #Parmesan mousse
<i>on black bread crust</i>
Allergenic: 1-7-12 | - 4,00 - |
-

LA TRADIZIONE e alcune proposte rivisitate

TRADITIONAL HANDMADE PASTA

- | | | |
|--|--|-----------|
|  #Crema di zucca
e bruciatini di bacon
Allergeni: 2-9 | #Pumpkin cream
<i>and bacon brucs</i>
Allergenic: 2-9 | - 9,00 - |
|  #La Tagliatella
al ragu di Bologna
Allergeni: 1-3 | #Tagliatella
<i>at the ragu of Bologna</i>
Allergenic: 1-3 | - 11,00 - |
|  #Il Raviolo verde
<i>(ripieno di miele di tartufo, pere,</i>
<i>saltato al burro alla nocciola</i>
<i>e semi di papavero)</i>
Allergeni: 1-3-7 | #The Green raviolo
<i>(stuffed with truffle honey</i>
<i>and pear on butter of hazelnut</i>
<i>and poppy seeds)</i>
Allergenic: 1-3-7 | - 12,00 - |
|  #Gnocchetti all'ortica
con caprino e noci
Allergeni: 1-3-7 | #Gnocchi
<i>with goat and nuts</i>
Allergenic: 1-3-7 | - 13,00 - |
|  #Il Tortellino
di parmigiano e polvere
di noce moscata
<i>(a richiesta: in brodo)</i>
Allergeni: 1-3-7 | #Tortellino:
<i>Parmesan cheese and</i>
<i>pepper and nutmeg powder</i>
<i>(on request: in broth)</i>
Allergenic: 1-3-7 | - 14,00 - |

PIÙ CHE ANTIPASTI APPETIZERS

-  **#Flan di verdure caldo,** *#Flan of vegetables* - 8,50 -
servito su salsa di *in sauce of*
San Marzano fredda *San Marzano sweet*
Allergeni: 3-7 *Allergenic: 3-7*
-  **#Burrata di Andria DOP** *#Burrata of Andria DOP* - 10,00 -
con prosciutto San Daniele *with ham San Daniele*
e la sua cialda *and his waffle*
Allergeni: 4-7 *Allergenic: 4-7*
-  **#La tartare di romagnola** *#Beef tartare* - 13,00 -
(*senape Dijon, cipollina di tropea,*
capperi, carne selezionata a km0
dalla macelleria "La Pioggia")
Allergeni: 10-12 *(mostard of Dijon,*
onion of tropea
and capers)
Allergenic: 10-12
-



LE CARNI, COTTE A BASSA TEMPERATURA MEAT

-  **#Polpetta di hamburger** *#Dumpling of hamburger* - 14,00 -
a km0 in ciotola su crema *at km0 in bowl,*
di melanzana piccante, *spicy eggplant cream,*
bacon e chips croccante *bacon and crispy chips*
Allergeni: 12 *Allergenic: 12*
-  **#Filetto di maialino** *#Pork tenderloin* - 15,00 -
con nocciole, crema al latte *with hazelnuts,*
di bufala e concassé *with milk cream*
di pomodoro *and tomato concassé*
Allergeni: 1-7-8-12 *Allergenic: 1-7-8-12*
-  **#Il vitello al sale grosso,** *#The Veal with salt* - 17,00 -
al Porto di Sandeman *(accompanied with vegetable*
(*accompagnato da verdure e bacon)*
Allergeni: 12 *and bacon colonnade)*
Allergenic: 12

IL MARE IN AUTUNNO

FISH

Antipasti

-  **#Tortino di alici** *(accompagnato da panzanella, gocce di basilico e burrata)*
Allergeni: 7-12-14
-  **#Tartare di salmone** *(lime grattugiato, sesamo nero, avocado e lampone)*
Allergeni: 4-11
- #Patty of Anchovies** *(Accompanied by panzanella and drops of basil and burrata)*
Allergenic: 7-12-14
- #Salmon tart** *(grated lime, black sesame, avocado and raspberry)*
Allergenic: 4-11

Primi

-  **#Pappardella di mare e burrata di Andria** *(servita con crumble di amaretto e gambero crudo, omaggio a Gennarino Esposito, chef e amico napoletano)*
Allergeni: 1-2-3-4-7-12
-  **#Zuppetta di ceci con molluschi e crostacei in vasocottura**
Allergeni: 2-4-12-14
- #The Sea Pappardella on cream of burrata of Andria** *(served with amaretto crumble and raw shrimp, homage to Gennarino Esposito, chef and Neapolitan friend)*
Allergenic: 1-2-3-4-7-12
- #Choke soup with molluscs and crustaceans in vasocottura**
Allergenic: 2-4-12-14

Secondi

-  **#Il polpo e i suoi tentacoli** *(polpo cotto a bassa temperatura con dadolata di patate croccanti, fiori di zucca e crema di zucchine)*
Allergeni: 1-4-12
-  **# Il salmone rosa** *(trancio di salmone al forno crema di sedano rapa mandorle tostate e tacos messicano)*
Allergeni: 4-7
-  **#Cooky di baccalà** *(baccalà mantecato su crema di patate e gocce di nero di seppia)*
Allergeni: 4
- #The octopus and its tentacles** *(low temperature cooked octopus with potato crunchy potatoes, pumpkin flowers and zucchini cream)*
Allergenic: 1-4-12
- # The pink salmon** *(baked salmon slice with "Smith" apple carpaccio on pea cream and sour cream air)*
Allergenic: 4-7
- #Cod cooki** *(cod stuffed on potato cream and black cuttlefish drops)*
Allergenic: 4

IL DOLCE MA NON TROPPO... DESSERT...

#Tenerina al cioccolato (cacao al 75% di Modica, salsa al Campari e crema di latte) Allergeni:1-3-7-8-12	#Tenerina cioccolato (Cocoa to 75% of Modica, Campari souse and milk cream) Allergenic:1-3-7-8-12	- 5,00 -
#Mascarpone al cucchiaio (con lingue di gatto al caffè) Allergeni:1-3-7-12	#Mascarpone (with tongues of coffee cat) Allergenic:1-3-7-12	- 5,50 -
#Zuppa inglese rivisitata Allergeni:3-7-8	#"Zuppa inglese" revisited Allergenic:3-7-8	- 5,50 -
#La Cheese cake ai frutti di bosco di Pamela Menegoli Executive Chief Allergeni:1-3-7-8-12	#Cheese cake with berries by Pamela Menegoli Executive Chief Allergenic:1-3-7-8-12	- 6,50 -
#Il dolce dello zio crema	#The sweet uncle of cream	- 6,00 -

Selezione di Passiti o muffati e biscotti della casa

*Passiti o muffati
handmade made biscuit*

Servizio e coperto - 3,00 -

Tabella circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze

(ai sensi di Reg CE 1169/2011 -
Nota Min. Salute 06/02/2015)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti contenenti uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
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 sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il pesce servito crudo viene sottoposto a trattamento di abbattimento di temperatura così come da regolamento CE n.853/04.

#I CALICI DEL GIORNO

- 5,50 -

#BIANCHI

#Traminer Aromatico

Vigna del Lauro

#Chardonnay e Sauvignon

Aulente San Patrignano

#Passerina

Umani Ronchi

#Pecorino

Umani Ronchi

#Pignoletto

Cantina Manaresi

#Soave

Cà Rugate

#ROSSI

#Dogaiolo

Sangiovese Cabernet

Carpineto

#Salice Salentino

Cantele

#Sangiovese DOC Fico Grande

Nespoli

#Negroamaro

Azienda Agricola Vallone

#Sangiovese e Merlot

Aulente San Patrignano

#Lambrusco

Ceci

... varie ed eventuali.

#CARTA OLI IN DEGUSTAZIONE

#COTTANERA / SICILIA

Monte Etna DOP,
olio extravergine di oliva

#DIEVOLE / TOSCANA

Monocultivar Nocellara,
olio extravergine di oliva, 100% italiano 2015

#FRANTOIO STEFANO MANCINELLI / MARCHE

Evo Morro d'Alba (Ancona - Italy)

#FRANTOIO MURAGLIA / PUGLIA

Fruttato Intenso Monocultivar Oliva Coratina,
olio extravergine di oliva

Fruttato Medio Monocultivar Peranzana,
olio extravergine di oliva

Fumo, 100% italiano affumicato con legno naturale,
olio extravergine di oliva

#L'OLIO / LIGURIA

D'Oro,
olio extravergine di oliva Riviera di Levante DOP
Varietà: Razzola, Leccino, Moraiolo

I Dolia,
olio extravergine di oliva
Varietà: Moraiolo, Leccino, Frantoiano



Via Augusto Righi, 24/a
Bologna

Reservation
tel. **051 232631**

www.ilpiattorotto.com