



I TAGLIERI

DELLA SBERLA

- | | |
|---|------|
| Selezione di affettati dell'Emilia Romagna, squacquerone e crescentine
<i>Selection of cold cuts from Emilia Romagna, squacquerone and crescentine</i> | € 20 |
| ● Crescentine bolognesi
<i>Crescentine from Bologna</i> | € 6 |
| Lardo di Patanegra
<i>Patanegra Lard</i> | € 9 |
| Mortadella di Bologna con squacquerone
<i>Mortadella di Bologna with squacquerone cheese</i> | € 14 |
| ● Assaggio di Puntarelle in salamoia selezione Aquila Nera
<i>Tasting of Puntarelle in brine Aquila Nera selection</i> | € 4 |
| ● Assaggio di Giardiniera artigianale selezione Aquila Nera
<i>Tasting of artisanal Giardiniera selection Aquila Nera</i> | € 4 |
| ● Selezione di formaggi con salsa di fichi e fragole
<i>Selection of cheeses with fig and strawberry sauce</i> | € 15 |

PER INIZIARE

TO START

- | | | | |
|--|------|--|------|
| Polpette fritte di bollito con le sue salse
<i>Fried boiled meatballs with its sauces</i> | € 14 | ● Polenta frita con squacquerone e friggione
<i>Fried polenta with squacquerone and friggione</i> | € 10 |
| Stecchi fritti petroniani
<i>Fried Petronian Sticks</i> | € 14 | ● Flan di broccoletti su fonduta di formaggio
<i>Broccoli flan on cheese fondue</i> | € 10 |

PRIMI OUR PASTA

- | | | | |
|--|------|--|------|
| Tagliatelle al ragù bolognese
<i>Tagliatelle with Bolognese sauce</i> | € 13 | Passatelli asciutti alla moda dello chef
<i>Chef-style dry passatelli</i> | € 13 |
| Tagliatelle friggione e prosciutto di Parma
<i>Tagliatelle friggione and ham</i> | € 13 | Tortellini in brodo di cappone
<i>Tortellini in capon broth</i> | € 16 |
| Balanzone bolognese con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi
<i>Bolognese balanzone with 24 month aged parmesan cream</i> | € 14 | Tortellini goccia d'oro
<i>Tortellini golden drop</i> | € 16 |
| Passatelli in brodo di cappone
<i>Passatelli in capon broth</i> | € 13 | Lasagne verdi bolognesi
<i>Green lasagna bolognese</i> | € 15 |
| | | ● Tortelloni di ricotta burro e salvia
<i>Ricotta tortelloni with butter and sage</i> | € 14 |
| | | ● Tortelloni di ricotta burro e oro
<i>Ricotta tortelloni with butter and gold</i> | € 14 |

SECONDI MAIN COURSES

- | | |
|---|------|
| Cotoletta alla bolognese
<i>Bolognese cutlet</i> | € 20 |
| Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino con patate
<i>Sliced beef Sberla style with baked potatoes</i> | € 25 |
| Coscia di faraona laccata con verdure
<i>Lacquered guinea fowl leg with vegetables</i> | € 17 |
| Tartare di Fassona presidio slow food La Piemontese
<i>Fassona Tartare Slow Food Presidium La Piemontese</i> | € 18 |
| ● Parmigiana di melanzane
<i>Eggplant parmigiana</i> | € 15 |

● Piatto vegetariano / vegetarian dish
Pane, coperto e servizio / Bread, cover and service 3 €

CONTORNI

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| ● Friggione bolognese
<i>Bolognese Friggione</i> | € 6 | ● Zucchine o melanzane alla griglia
<i>Grilled courgettes or aubergines</i> | € 6 |
| ● Patate al forno
<i>Baked potatoes</i> | € 6 | ● Insalata mista di stagione
<i>Mixed salad</i> | € 5 |

DOLCI DESSERT

- | | |
|--|-----|
| Gelato alla crema con amarena fabbri
<i>Cream ice cream with Fabbri black cherry</i> | € 7 |
| Tiramisu in tazza
<i>Tiramisu in a cup</i> | € 7 |
| Mascarpone con scaglie di cioccolato e biscotti
<i>Mascarpone with chocolate chips and biscuits</i> | € 6 |
| Torta tenerina con mascarpone
<i>Chocolate cake with mascarpone</i> | € 6 |
| Dolce del giorno
<i>Dessert of the day</i> | € 7 |