

## ANTIPASTI – APPETIZERS

*Affettati misti della tradizione emiliana con Tigelle al Kamut e squacquerone* € 13,00

*Mixed cold cuts of the Emilian tradition with Kamut tigelle and squacquerone cheese*

*Bruschetta d' Altamura con pomodorini ciliegini, basilico e burrata* € 9,00

*Bruschetta from Altamura with cherry tomatoes, basil and burrata*

*Prosciutto di Parma 24 mesi con petali di melone* € 12,00

*Parma ham 24 months with melon petals*

*Babà salato mortadella I.G.P. al basilico, pomodoro crudo/cotto e bocconcini di bufala* € 11,00

*Salted Babà mortadella I.G.P. with basil, raw / cooked tomato and buffalo mozzarella.*

*“A Zizzona” di bufala D.O.P., pomodorini pachino e gamberoni in pasta Kataifi\** € 30,00

*“A Zizzona” buffalo mozzarella D.O.P., cherry tomatoes and king prawns in Kataifi paste*

*Insalata di Polipo, rucola di campo selvatiche e ceci* € 14,00

*Octopus salad, wild field rocket and chickpeas*

*Salmone marinato agli agrumi di Sicilia e yogurt greco al profumo di erba cipollina* € 11,00

*Salmon marinated with Sicilian citrus fruits, Greek yogurt flavored with chives*

*\*Consigliato per due persone / Recommended for two people*

Cover and Service 3,00 Euro

Ristorante Rossi Sapori -- via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel \*\*\*\*



## PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

*Tortelloni di ricotta e prezzemolo in emulsione di burro e salvia* € 14,00

*Tortelloni with ricotta and parsley in an emulsion of butter and sage*

*Tagliatelle gialle al ragù "Vecchia Bologna"* € 10,00

*Yellow tagliatelle with "Old Bologna" ragù*

*Spaghetto alla chitarra, pomodorini pachino freschi, basilico e crema di bufala* € 10,00

*Spaghetti chitarra pasta, fresh pachino tomatoes, basil and buffalo cream*

*Fusillone integrale, dadolata di pesce spada, melanzane dorate, datterino e menta* € 14,00

*Wholemeal fusillone, diced swordfish, golden aubergines, datterino tomatoes and mint*

*Spaghetti di Gragnano I.G.P. alle vongole dell' Adriatico* € 14,00

*Spaghetti from Gragnano I.G.P. with clams from the Adriatic*

*Paccheri ai gamberi, crema di zafferano e limone* € 15,00

*Paccheri pasta with prawns, saffron and lemon cream*

*Scialatielli allo Scoglio (Aragostella, Scampo, Granchio, Cozze, Gambero e Lupini)* € 27,00

*Scialatielli pasta allo Scoglio (Lobster, Scampo, Crab, Mussels and Clams)*

Cover and Service 3,00 Euro

Ristorante Rossi Sapori -- via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel \*\*\*\*



## SECONDI – MAIN COURSES

<i>Caesar salad (Lattuga, Petto di pollo, Crostini di pane, Parmigiano, salsa Caesar)</i>	€ 15,00
<i>Caesar salad (Lettuce, Chicken breast, Croutons, Parmesan, Caesar sauce)</i>	
<i>Paillard di vitello alla brace</i>	€ 15,00
<i>Grilled veal paillard</i>	
<i>Fiorentina di Scottona dell' Appennino Emiliano alla brace ( min. 9 hg )</i>	€ 5,00 hg
<i>Grilled Fiorentina di Scottona from the Emilian Apennines ( minimum 9 hectograms )</i>	
<i>Costata di Scottona dell' Appennino Emiliano alla brace ( min. 7 hg )</i>	€ 4,00 hg
<i>Grilled Scottona steak from the Emilian Apennines ( minimum 7 hectograms )</i>	
<i>Fritto di calamari, gamberi e verdure di stagione</i>	€ 17,00
<i>Fried calamari, prawns and seasonal vegetables</i>	
<i>Spiedini di Gamberi Argentina alla griglia*</i>	€ 18,00
<i>Grilled Argentine Shrimp Skewers *</i>	
<i>Trancio di Salmone alla griglia*</i>	€ 16,00
<i>Norwegian salmon steak</i>	
<i>Lingotto di "pescato all' amo" alla griglia* ( Dentice, Ricciola, Ombrina, ecc. )</i>	€ 20-26
<i>Grilled "fish hooked" ingot * (Dentex, Amberjack, Ombrina, etc.)</i>	
<i>Branzino alla griglia in bellavista*</i>	€ 18,00
<i>Grilled sea bass in bellavista *</i>	

\*Pietanza leggermente panata "alla romagnola", con pane profumato composto da pane, profumo dell' aglio, prezzemolo; se lo si gradisce al "naturale", comunicarlo al personale di sala.

\* Lightly breaded "Romagna-style" dish, with fragrant bread made up of bread, the scent of garlic, parsley; if you like it "natural", communicate it to the waiter.

Cover and Service 3,00 Euro

Ristorante Rossi Sapori -- via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel \*\*\*\*



## CONTORNI – SIDE DISHES

*Verdura di Stagione saltata all' olio extra vergine d' oliva* € 5,50

*Seasonal vegetables sauteed in extra virgin olive oil*

*Patate arrosto al profumo di Rosmarino* € 4,50

*Baked potatoes with rosemary*

*Insalata mista con Pomodori e Carote* € 4,50

*Mixed salad with tomatoes and carrots*

## LE INSALATONE – SALADS

*Insalatona Vegana* € 10,00

*Insalata Verde, Radicchio, Finocchio, Petali di mandorle, Arancia pelata a vivo e salsa al Mango*

*Green Salad, Radicchio, Fennel, Almond Petals, Peeled Orange and Mango sauce*

*Insalatona Rossi Sapori* € 10,00

*Insalata mista, Carote, Pomodorini, Filettini di Sgombro sott'olio, Mozzarella di bufala*

*Mixed salad, Carrots, Cherry tomatoes, Mackerel fillets in oil, Buffalo mozzarella*

*Insalatona Greca* € 10,00

*Feta, Cetrioli, Olive, Pomodoro, Cipolla, Lattuga, Basilico*

*Feta, Cucumbers, Olives, Tomato, Onion, Lettuce, Basil and Buffalo*

*Cover and Service 3,00 Euro*

*Ristorante Rossi Sapori -- via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel \*\*\*\**



## DOLCI- DESSERTS

<i>Tiramisù classico</i>	€ 5,00
<i>Classic tiramisù</i>	
<i>Cannolo siciliano "A modo mio"</i>	€ 7,00
<i>Sicilian cannolo "My way"</i>	
<i>Torta di nocciole soffice con crema inglese</i>	€ 5,00
<i>Fluffy hazelnut cake with custard</i>	
<i>Crema Catalana</i>	€ 5,00
<i>Catalan cream</i>	
<i>Zuppa Inglese</i>	€ 5,00
<i>English soup</i>	
<i>Semifreddo al Pistacchio con amarene sciroppate</i>	€ 6,00
<i>Pistachio parfait with sour cherries in syrup</i>	
<i>Gelato di crema artigianale</i>	€ 4,50
<i>Homemade cream ice cream</i>	
<i>Tagliata di frutta di stagione</i>	€ 5,50
<i>Sliced Seasonal fruit</i>	
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 4,00
<i>Lemon sorbet</i>	

Cover and Service 3,00 Euro

Ristorante Rossi Sapori -- via Saliceto, 8 Bentivoglio (BO) Zanhotel e Meeting Centergross Hotel \*\*\*\*

