



---

*“È difficile spiegare Bologna ai non bolognesi.*

*Come la spieghi una radice? Una culla? Un perimetro di mattoni rossi e colli verdi?*

*Come spieghi i portici?*

*Come spieghi le osterie, la piazzola, piazza Santo Stefano, le persiane verdi, i sampietrini, le sfogline, **le sdoure**, i nonni, **i fangein**, i piccioni?*

*Tutti **i soccia**, **i sorbole**, i ma va' a cagher, **ma vaben a rusco**, **che du maron**, **i brisa**, **i dare il tiro**, **la cassa**, **il bordello**?*

*Come spieghi le botteghe, il mercato, i vicoli stretti e dolci, la simpatia, la golosità, la “grassezza” dell’anima e della risata?*

*Come spieghi un calice di vino rosso, la perfezione di un tortellino?*

*E le terrazze nascoste sotto i tetti.*

*E gli odori. Gli ippocastani, i tigli, i Giardini Margherita, Parco Talon.*

*Come spieghi la vita? La vita qui?*

*Puoi solo viverla e da Bologna non si scappa.”*

---

*Brano tratto da “Matilda con la A” di CECILIA MAZZEO - Cicogna Editore*



# ANTIPASTI

## *Insalata Autunnale*

*(insalata, funghi porcini, prosciutto di Parma, chevre, pomodoro, patata lessa, melograno, olio di oliva, sale, pepe) 7-10*

€ 10

## *Tagliere Regionale*

*(mortadella di bologna, salame felino, prosciutto di Parma, coppa di testa, pomodori confit, composta di cipolle, pecorino di grotta, pecorino Castel San Pietro) 7*

€ 16

## *Zuppa della Nonna Mary*

*(ceci, pomodoro pachino, aglio, rosmarino, sale) 1*

€ 8

## *Pane e Ragù alla Bolognese*

*(farina, carne suina, sedano, carota, cipolla, sale, pomodoro, olio d'oliva) 9-7-1*

€ 9

## *Polpo al Vapore servito con crema di patate*

*(polpo, patate, sale, latte, burro, noce moscata) 7-8*

€ 13

## *Pappa e Ciccìa saracena con granella di ciccioli*

*(polenta di farina di mais, farina di grano saraceno, burro, formaggio, sale, ciccioli) 1-4-14*

€ 10

# STARTERS

## *Autumn Salad*

*(green salad, mushrooms, Parma ham, chevrè cheese, tomatoes, boiled potatoes, pomegranate, olive oil, salt, pepper)* 7-10

€ 10

## *Regional charcuterie platter*

*(salami feline, Parma ham, Coppa di testa, mortadella di Bologna, confit tomatoes, onions jam, grotta's pecorino cheese, Castel San Pietro cheese)* 7

€ 16

## *Grandma Mary's Soup*

*(chickpeas, tomatoes, garlic, rosemary and salt)* 1

€ 8

## *Bread Ragù in Bolognese style*

*(flour, pork, celery, carrots, onions, salt, pepper, olive oil)* 9-7-1

€ 9

## *Octopus served with potato cream*

*(octopus, potatoes, salt, milk, butter, nutmeg)* 7-8

€ 13

## *Pappa e Ciccia - Polenta with salty pork graves*

*(corn flour polenta and buckwheat flour polenta, butter, cheese, salt, pork graves)* 1-4-14

€ 10

# PRIMI PIATTI

*Tortellini della tradizione ... o come vuoi Tu (Brodo, Fonduta di parmigiano o Ragù)*

*(prosciutto, mortadella, parmigiano, lombo di maiale, noce moscata, burro, sedano, carota, cipolla, farina, pomodoro, uova, sale) 1-3-7-8-9*

€ 13

*Tagliatelle al Ragù*

*(uova, farina, carne suina, sedano, carota, cipolla, prosciutto, sale, pepe, olio di oliva, burro) 1-3-7-9*

€ 13

*Lasagna di Bologna*

*(uova, farina, spinaci, carne suina, noce moscata, sedano, carota, cipolla, latte, pomodoro, burro, olio d'oliva, sale, pepe) 1-3-7-8-9*

€ 12

*Balanzone Verde ripieno di mortadella e ricotta, in infusione di salvia*

*(uova, spinaci, farina, mortadella, ricotta, parmigiano, sale, pepe) 1-3-7-8*

€ 13

*I Bottoni di Lucio Dalla*

*(ricotta, funghi porcini, uova, farina, panna, salsiccia) 1-3-7*

€ 13

*Rosso Bologna ai sapori del sud*

*(tortellone ripieno di burrata, saltato in padella, con pachino e calamaro a velo) 1-3-7-8-9-14*

€ 13

*Pacchero alla carbonara servito con emulsione di pecorino e uova*

*(farina, guanciale, uovo, sale, pepe, formaggio pecorino) 1-3-7-8*

€ 12

*Spaghetti al torchio con pomodoro e basilico € 11 - oppure Spaghetti allo Scoglio con Frutti di mare € 15*

*(uova, farina, sale, olio, aglio, pomodoro, basilico e/o frutti di mare) 1-3-14*

# FRESH PASTA

*Traditional Tortellini ...as You like it (Chicken broth, Parmesan 's fondue, Bolognese Ragù)*  
*(ham, mortadella, parmesan, pork loin, nutmeg, butter, celery, carrot, onion, flour, tomato, eggs, salt) 1-3-7-8-9*

€ 13

*Tagliatelle with Ragù*

*(eggs, flour, pork, celery, carrot, onion, ham, salt, pepper, olive oil, butter) 1-3-7-9*

€ 13

*Lasagna of Bologna*

*(eggs, flour, spinach, pork, nutmeg, celery, carrot, onion, milk, tomato, butter, olive oil, salt, pepper) 1-3-7-8-9*

€ 12

*Green Balanzone stuffed with mortadella and cottage cheese infused in sage*

*(eggs, spinach, flour, mortadella, ricotta, parmesan, salt, pepper) 1-3-7-8*

€ 13

*Lucio Dalla's Bottoni*

*(ricotta, porcini mushrooms, eggs, flour, cream, sausage) 1-3-7*

€ 13

*Rosso Bologna with southern flavors*

*(tortellone stuffed with burrata, stir fried, with cherry-tomatoes and icing squid) 1-3-7-8-9-14*

€ 13

*Pacchero alla carbonara served with pecorino cheese emulsion and eggs*

*(flour, guanciale, eggs, salt, pepper, pecorino cheese) 1-3-7-8*

€ 12

*Spaghetto al torchio with tomatoes and basil € 11 - or Spaghetto allo Scoglio with seafood € 15*

*(egg, flour, tomatoes, salt, pepper, oil, basil, garlic and/or seafood) 1-3-14*

# SECONDI PIATTI

*Maialino cotto a bassa temperatura con confettura di mele e patate arrosto*

*(maiale, sale, pepe, olio, mirto, mele, patate)*

€ 18

*Galletto nostrano con cipollotto, patate, zucchine, melanzane e rosmarino*

*(galletto, aglio, rosmarino, sale, olio, zucchine, melanzane, patate, pomodorini, pepe)*

€ 16

*Filetto alla Rossini*

*(manzo, foie gras, vino porto Madeira, burro, farina, sale, olio) 1-7*

€ 28

*Guancia di Vitello brasata al Sangiovese di Romagna*

*(guancia di vitello, sedano, carota, cipolla, vino Sangiovese di Romagna, pomodoro, olio sale, pepe) 9*

€ 18

*Branzino cotto al forno con verdure di stagione (salvo disponibilità)*

*(branzino, olio, sale, pepe, verdure) 1*

€ 20

# MAIN COURSES

*Low temperature cooked pork with apple jam and roasted potatoes*

*(pork, salt pepper, olive oil, myrtle, apples, potatoes)*

€ 18

*Local Rooster with spring onions, potatoes, zucchini, aubergine and rosemary*

*(chicken, garlick, rosemary, salt, oil, pepper, zucchini, auberjines, potatoes, cherry tomatoes)*

€ 16

*Tournedos Rossini*

*(beef filet, foie gras, Madeira porto wine, butter, flour, salt, oil) 1-7*

€ 28

*Sangiovese di Romagna brased Veal Cheek*

*(veal cheek, celery, carrots, onions, Sangiovese di Romagna wine, tomato, oil, salt, pepper) 9*

€ 18

*Baked wild Sea Brass and vegetables (subject to availability)*

*(sea brass, oil, salt, pepper, vegetables) 1*

€ 20



# CARNE ALLA GRIGLIA

*Tagliata di manzo Irlanda Gr 200\**

€ 22

*Costata di Manzo Irlanda 600gr\**

€ 24

*Filetto Uruguay Gr 200\**

€ 26

*Tomahawk bistecca di manzo Irlandese 1kg\**

€ 70

*Filetto Prime Irlanda Gr 200\**

€ 24

*Fiorentina Irlanda\**

€ 7 per 100gr (minimo 800gr)

*Hamburger Italiano gr.200\**

€ 16

*\*Ingredienti: manzo, olio, sale, pepe, rosmarino*

*La nostra carne è accompagnata da patate arrosto, verdure di stagione e tritico di salse (Senape, Salsa Barbecue, Chimichurry)*

# GRILLED MEAT

*Irish Beef Steak Gr 200\**

€ 22

*Irish Rib of Beef 600gr\**

€ 24

*Uruguay Filet Gr 200\**

€ 26

*Irish Tomahawk 1kg\**

€ 70

*Irish Filet Prime Gr 200 \**

€ 24

*Irish T. Bone Steak\**

€ 7 for 100gr (minimum 800gr)

*Italian Hamburger gr.200\**

€ 16

*\*Ingredients: beef, oil, salt, pepper, rosemary*

*Our meat is always served with roasted potatoes, season vegetables and three sauces (Mustard, Barbecue Sauce, Chimichurry)*

# INSALATE & CONTORNI

*Insalata Vita Sana*

*(tofu, seitan, crumble di pane integrale ai semi di girasole, pomodoro ramato, misticanza) 1*

€ 8

*Insalata Mista*

€ 5

*Misticanza e sedano rapa*

€ 5

*Verdure al forno*

€ 5

*Verdura cotta di stagione*

€ 5

*Patate al forno*

€ 5

# SALADS & SIDE DISHES

## *Healthy Life Salad*

*(tofu, seitan, whole wheat bread crumble with sunflower seeds, tomatoes, fresh salad) 1*

*€ 8*

## *Mixed salad*

*€ 5*

## *Misticanza Salad & Celerian*

*€ 5*

## *Baked Vegetables*

*€ 5*

## *Cooked Seasonal Vegetables*

*€ 5*

## *Roasted Potatoes*

*€ 5*

# DESSERT

*Abbracci al mascarpone con pistacchio di Bronte*

*(uova, zucchero, mascarpone, farina, pistacchio) 1-3-7-8*

€ 6

*Torta al cioccolato servita con scorzette di arancia confit*

*(cioccolato, uova, burro, farina, zucchero) 1-3*

€ 6

*Pera al Sangiovese con gelato alla crema e crumble al rosmarino*

*(latte, uova, zucchero, vino, pera, farina, burro, rosmarino) 1-3-7*

€ 6

*Crème Caramel*

*(latte, panna, zucchero, anice stellato, amaretto di Saronno, uova) 3-7*

€ 6

*Dolce BSP*

*(latte, uova, zucchero, farina di cereali, segale, avena, frumento, orzo, sambuco, lampone, frutta a guscio, soia) 1-3-7-8-11*

€ 6

*Tiramisù*

*(uova, mascarpone, stravecchio bianca, cioccolato, zucchero, caffè, farina) 1-3-7*

€ 6

*Ananas*

€ 6

# DESSERTS

*Hug Biscuit with Bronte 's pistachio Mascarpone*

*(eggs, sugar, mascarpone, flour) 1-3-7-8*

€ 6

*Chocolate cake served with orange peel confit*

*(chocolate, eggs, butter, flour, sugar) 1-3*

€ 6

*Pear in Sangiovese wine with rosemary crumble*

*(milk, eggs, sugar, wine, pear, flour, butter, rosemary) 1-3-7*

€ 6

*Crème Caramel*

*(milk, sugar, eggs, cream, star anise, amaretto di Saronno) 3-7*

€ 6

*BSP Dessert*

*(milk, eggs, sugar, cereal flour, rye, oats, wheat, barley, elderberry, raspberry, nuts, soy) 1-3-7-8-11*

€ 6

*Tiramisù*

*(chocolate, mascarpone, eggs, sugar, coffee, flour) 1-3-7*

€ 6

*Pineapple*

€ 6

*Coperto / Cover charge* € 2,50  
*(pane di produzione propria, a lievitazione naturale con farina di prima qualità)*  
*(own production bread, with natural leavening with first quality flour)*

*Acqua / Water - Panna e San Pellegrino Terme* € 3,50  
*(l'acqua dell'alta ristorazione)*  
*(the fine dining waters)*

***BUCA SAN PETRONIO È AL VOSTRO SERVIZIO PER ORGANIZZARE BATTESIMI, COMUNIONI, CRESIME, MATRIMONI,  
FESTE DI LAUREA, CELEBRAZIONI E ANNIVERSARI.***

*Buca San Petronio is at your service to organize baptisms, communions, confirmations, weddings,  
graduation parties, celebrations and anniversaries.*

***INFO: [elena@bucasanpetronio.it](mailto:elena@bucasanpetronio.it)***



***BUCA SAN PETRONIO***

*Via De' Musei 2/4 - 40124 Bologna*

*Tel +39 051 224589*

*[bucasanpetronio.it](http://bucasanpetronio.it)*

# ALLERGENI / ALLERGENES

- |   |  |
|---|--|
| <i>1 - Cereali contenenti glutine e relativi prodotti</i>   | <i>1 - Cereals containing gluten and products thereof</i>  |
| <i>2 - Crostacei e relativi prodotti</i>  | <i>2 - Crustaceans and Products</i>  |
| <i>3 - Uova e relativi prodotti</i>   | <i>3 - Eggs and Products</i>   |
| <i>4 - Pesce e relativi prodotti</i>  | <i>4 - Fish and Products</i>   |
| <i>5 - Arachidi e relativi prodotti</i>   | <i>5 - Peanuts and Products</i>  |
| <i>6 - Semi di soia e relativi prodotti</i>   | <i>6 - Soybeans and Products</i>   |
| <i>7 - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)</i>  | <i>7 - Milk and products thereof (including lactose)</i>   |
| <i>8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti</i> | <i>8 - Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, Brazilnut, macadamia nuts, and Products</i>                  |
| <i>9 - Sedano e relativi prodotti</i>   | <i>9 - Celery and Products</i>   |
| <i>10 - Senape e relativi prodotti</i>  | <i>10 - Mustard and Products</i>   |
| <i>11 - Semi di sesamo e relativi prodotti</i>  | <i>11 - Sesame seeds and Products</i>  |
| <i>12 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub></i>                               | <i>12 - At higher concentrations of sulfur dioxide and sulphites of 10 mg/kg or 10 - mg/liter reported as SO<sub>2</sub></i> |
| <i>13 - Lupino e relativi prodotti</i>  | <i>13 - Luopine and Products</i>   |
| <i>14 - Molluschi e relativi prodotti</i>   | <i>14 - Shellfish and products</i>   |