

ERIA

LUSSO

TIETÀ ITALIAN
PERIORI



Bucatini

400 g bucatini
200 g pan
1/2



BUCA SAN PETRONIO

RISTORANTE DAL 1946
VIA DE MUSEI 2/4
BOLOGNA, ITALY

NINO MANFREDI



Spaghetti house

ANTIPASTI

Insalata Estiva

(insalata, funghi, prosciutto di Parma, Chevre, pomodoro, patata lessa, sedano rapa,

olio di oliva, sale, pepe) 7-10

€10

Tagliere Regionale

(mortadella di bologna, salame felino, prosciutto di parma, coppa estiva, composta

di cipolle, pecorino di Grotta, caciotta Castel San Pietro) 7

€16

Gran Caprese

(pomodoro fresco, olio di oliva, basilico, mozzarella di bufala) 9-7

€9

Crostone con stracciatella, pasta di olive e pomodori

(pane, stracciatella, pomodoro fresco, olive, olio di oliva) 1-7-9

€8

Polpo al Vapore, con misticanza, datterini e agrumi

(polpo in riduzione di olio di oliva, succo di limone, prezzemolo, misticanza, pomo-

dori datterini, agrumi) 14

€13

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

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

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

€ 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

Spaghetto al torchio con pomodoro e basilico

(uova, farina, sale, olio, aglio, pomodoro, basilico) 1-3-9

€ 12

Spaghetto al torchio con vongole, pecorino e menta

(uova, farina, sale, olio, aglio, pomodoro, vongole, pecorino, menta) 1-3-2-14-9

€ 14

Bottoni di Lucio Dalla

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

€ 13

Rosso Bologna

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

€ 13

SECONDI PIATTI

Galletto nostrano con patate e rosmarino

(galletto, aglio, rosmarino, sale, olio, patate, rosmarino)

€ 16

Maialino cotto a bassa temperatura, croccante al mirto

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

€ 18

Guancia alla polvere di prezzemolo e cipolle brasate

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

€ 18

Filetto al pepe verde

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

€ 18

Filetto di Branzino con verdure di stagione

(branzino, olio, sale, pepe, verdure di stagione) 1

€ 18

*Tagliata di manzo Irlanda Gr 200**

€ 22

*Filetto Prime Irlanda Gr 200**

€ 24

*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)

VERDURE LEGUMI E TUBERI

Misticanza

€ 5

Pomodori alla Romagnola, cotti al forno con erbe aromatiche

€ 5

Verdure alla griglia

€ 5

Cicoria ripassata piccante

€ 5

Patate al forno

€ 5

DESSERT

Abbracci al mascarpone con pistacchio di Bronte

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

€ 6

Pesche al Sangiovese con gelato alla crema e crumble al rosmarino

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

€ 6

Panna cotta alla fava tonka

(panna, latte, zucchero, fava di tonka) 3-7-8

€ 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 e frutta di stagione

€ 6

ALLERGENI / ALLERGENES

1 - Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

1 - Cereals containing gluten and products thereof

2 - Crostacei e relativi prodotti

2 - Crustaceans and Products

3 - Uova e relativi prodotti

3 - Eggs and Products

4 - Pesce e relativi prodotti

4 - Fish and Products

5 - Arachidi e relativi prodotti

5 - Peanuts and Products

6 - Semi di soia e relativi prodotti

6 - Soybeans and Products

7 - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

7 - Milk and products thereof (including lactose)

8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti

8 - Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, Brazilnut, macadamia nuts, and Products

9 - Sedano e relativi prodotti

9 - Celery and Products

10 - Senape e relativi prodotti

10 - Mustard and Products

11 - Semi di sesamo e relativi prodotti

11 - Sesame seeds and Products

12 - Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

12 - At higher concentrations of sulfur dioxide and sulphites of 10 mg/kg or 10 - mg/liter reported as SO₂

13 - Lupino e relativi prodotti

13 - Luopine and Products

14 - Molluschi e relativi prodotti

14 - Shellfish and products

BOLLICINE SPARKLING WINE

<i>Extra Dry Quadrante Quattro "PONTE"</i>	25
<i>Prosecco "LUNA ARGENTA" Treviso D.O.C.</i>	30
<i>Prosecco Millesimato "PONTE"</i>	35
<i>Franciacorta Satèn "BERSI SERLINI"</i>	45
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	45
<i>Champagne "VRANKEN" Demoiselle (Tête de Cuvée)</i>	70
<i>Champagne "VRANKEN" Demoiselle Rosé Brut</i>	80
<i>Champagne Grand Brut "PERRIER-JOUËT"</i>	80
<i>Champagne Blason Rosè "PERRIER-JOUËT"</i>	130
<i>Champagne Belle Epoque "PERRIER-JOUËT"</i>	210
<i>Champagne Vintage 2009 "DOM PÉRIGNON"</i>	265
<i>Champagne Cristal 2008 "LOUIS ROEDERER"</i>	400
<i>Champagne Grand Cuvée Brut "KRUG"</i>	315

MAGNUM

<i>Champagne "PERRIER-JOUËT" Magnum</i>	1,5L	190
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	95
<i>Franciacorta Satèn "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	95
<i>Chianti Classico Riserva "VILLA ANTINORI"</i>	1,5L	79
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI"</i>	1,5L	120
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI" Ris. 2011</i>	1,5L	160
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne "ANTINORI"</i>	1,5L	210
<i>Il Bruciato "TENUTA GUADO AL TASSO"</i>	1,5L	75
<i>Barbera d'Asti Superiore "RICOSSA" 2009</i>	1,5L	60
<i>Sangiovese Riserva Laurento "U. CESARI"</i>	1,5L	75
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI" 2011</i>	1,5L	130
<i>Plenum "TERTIUS"</i>	1,5L	120
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI"</i>	3L	270
<i>Chianti Classico Stucchi "COLTIBUONO"</i>	3L	130

VINI BIANCHI WHITE WINES

EMILIA ROMAGNA

<i>Pignoletto D.O.C. Frizzante "U. CESARI"</i>	21
<i>Moma Bianco I.G.T. "U. CESARI"</i>	25
<i>Colle del Re Romagna Albana secco D.O.C.G. "U. CESARI"</i>	27
<i>Liano Bianco Chardonnay Sauvignon Blanc "U. CESARI"</i>	33

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Ribolla Gialla "ALTURIS"</i>	25
<i>Sauvignon Blanc "ALTURIS"</i>	25
<i>Pinot Grigio "ALTURIS"</i>	26
<i>Chardonnay "ALTURIS"</i>	25
<i>Sauvignon "CASTELLO DI SPESSA"</i>	35
<i>Chardonnay "CASTELLO DI SPESSA"</i>	35

UMBRIA

<i>Bramito Chardonnay "ANTINORI"</i>	33
<i>Cervaro Castello Della Sala Chardonnay Grechetto "ANTINORI"</i>	59

LOMBARDIA

<i>Rosato Salento "TESSUTO"</i>	25
---------------------------------	----

PUGLIA

<i>Lugana Borghetta Riserva "AVANZI"</i>	29
--	----

VINI ROSSI RED WINES

EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco Antico "FARNESE"</i>	19
<i>Sangiovese Rubicone "GIACONDI"</i>	20
<i>Sangiovese Merlot Rubicone iOVE I.G.T. "U. CESARI"</i>	25
<i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Liano "U. CESARI"</i>	39
<i>Sangiovese Riserva "U.Cesari"</i>	27
<i>Sangiovese Riserva Laurento "U. CESARI"</i>	34
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI"</i>	59
<i>Sangiovese Resultum 2012 "U. CESARI"</i>	90

VENETO

<i>Valpolicella Ripasso "BERTANI"</i>	35
<i>Amarone Valpolicella "ZI RONDA"</i>	39
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2009</i>	100
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2008</i>	120
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2007</i>	140
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2006</i>	160
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2005</i>	170
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2004</i>	180
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2003</i>	190
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2001</i>	230

TOSCANA

<i>Chianti D.O.C.G. "IL FORTINO"</i>	27
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI"</i>	45
<i>Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate "MOCALI"</i>	70
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne "ANTINORI" 2013</i>	90
<i>Chianti Classico Peppoli "ANTINORI"</i>	29
<i>Chianti Classico "VILLA ANTINORI" Riserva</i>	35
<i>Morellino di Scansano "SUBERLI"</i>	29
<i>Il Bruciato "TENUTA GUADO AL TASSO"</i>	33
<i>Lucente "TENUTA LUCE"</i>	45
<i>Guado al Tasso "ANTINORI" 2013</i>	150
<i>Guado al Tasso "ANTINORI" 2016</i>	120
<i>Tignanello "ANTINORI" 2016</i>	90
<i>Sassicaia Bolgheri "TENUTA SAN GUIDO" 2013</i>	350
<i>Sassicaia Bolgheri "TENUTA SAN GUIDO" 2010</i>	490
<i>Solaia "ANTINORI" 2013</i>	350

PIEMONTE

<i>Barbaresco "PRUNOTTO" 2015</i>	50
<i>Barolo "PRUNOTTO" 2015</i>	90
<i>Barolo "GAJA" Sperss Langhe 2000</i>	340

SICILIA

<i>Nero d'Avola "TERRE DI ZAGARA"</i>	19
---------------------------------------	----

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo "TERRE DEGLI EREMI"</i>	25
--	----

PUGLIA

<i>Primitivo "TESSUTO"</i>	24
<i>Primitivo "ROSSE MASSERIE"</i>	27
<i>Negroamaro "ROSSE MASSERIE"</i>	27

VINI AL CALICE WINES BY THE GLASS

BOLLICINE SPARKLING WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>
<i>Pignoletto D.O.C. Frizzante "U. CESARI"</i>	5
<i>Extra Dry "QUADRANTE QUATTRO" Ponte</i>	5
<i>Prosecco "LUNA ARGENTA" Treviso D.O.C.</i>	7
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	9
<i>Champagne "VRANKEN" Demoiselle (Tête de Cuvée)</i>	10

VINI DOLCI DESSERT WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>
<i>Passito</i>	7

VINI BIANCHI WHITE WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>	<i>Caraffa 500ml</i>
<i>Chardonnay Battigia "CANTINE PAOLOLEO"</i>	5	15
<i>Colle del Re Romagna Albana secco D.O.C.G. "U. CESARI"</i>	5	15
<i>Ribolla Gialla "ALTURIS"</i>	6	18
<i>Sauvignon Blanc "ALTURIS"</i>	6	18
<i>Pinot Grigio "ALTURIS"</i>	6	18
<i>Rosato Salento "TESSUTO"</i>	6	18

VINI ROSSI RED WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>	<i>Caraffa 500ml</i>
<i>Nero d'Avola "GIACONDI"</i>	5	15
<i>Lambrusco Antico "FARNESE"</i>	5	15
<i>Sangiovese Rubicone "GIACONDI"</i>	5	15
<i>Montepulciano d'Abruzzo "TERRE DEGLI EREMI"</i>	5	15
<i>Chianti "IL FORTINO"</i>	7	21

<i>Coperto / Cover charge</i>	€ 2,50
<i>(pane di produzione propria, a lievitazione naturale con farina di prima qualità)</i> <i>(own production bread, with natural leavening with first quality flour)</i>	
<i>Acqua / Water - Panna e San Pellegrino Terme</i>	€ 3,50
<i>(l'acqua dell'alta ristorazione)</i> <i>(the fine dining waters)</i>	



BUCA SAN PETRONIO
Via De' Musei 2/4 - 40124 Bologna
Tel +39 051 224589
bucasanpetronio.it

STARTERS

Summer Salad

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

€ 10

Regional charcuterie platter

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

€ 16

Gran Caprese

(basi/, fresh tomatoes, garlic, oil, salt, bufala mozzarella) 9-7

€ 9

Crostone with stracciatella cheese and olive cream

(bread, fresh tomatoes, olives, olive oil, basil) 1-7-9

€ 8

Octopus with mixed salad, tomatoes and citrus fruits

(octopus olive oil, lemon juice, parsley, mixed sa/ad, tomaotes, citrus fruits) 14

€ 13

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

Green Balanzone stuffed with mortadella and cottage cheese infused in sage

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

€ 13

Tagliatelle al ragù

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

€ 12

Lasagna of Bologna

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

€ 12

Spaghetti al torchio with tomatoes and basil

(egg, flour, tomatoes, salt, pepper, oil, tomatoes and basil) 1-3-14

€ 12

Spaghetti al torchio with clams, pecorino cheese and mint

(egg, flour, tomatoes, salt, pepper, oil, clams, pecorino cheese and mint) 1-3-14

€ 14

Lucio Dalla's Bottoni

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

€ 13

Rosso Bologna

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

€ 13

MAIN COURSES

Local Rooster with potatoes, and rosemary

(chicken, garlic, rosemary, salt, oil, pepper, potatoes, rosemary)

€ 16

Low temperature cooked pork with myrtle

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

€ 18

Veal cheek with celery powder and brased onions

(veal cheek, celery, onions salt, pepper, oil) 9

€ 18

Fillet with green pepper sauce

(beef fillet, salt, pepper, oil, green pepper) 9

€ 18

Sea bass with seasonal vegetables

(sea bass, selt, pepper, oil, seasonal vegetables) 1

€ 18

*Irish Beef steak gr.200**

€ 22

*Irish Prime fillet gr.200**

€ 24

*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)

VEGETABLES LEGUMES AND TUBERS

Mixed salad

€ 5

Romagnola Tomatoes, baked with aromatic herbs

€ 5

Grilled vegetables

€ 5

Spicy chicory

€ 5

Roasted potatoes

€ 5

DESSERT

Hug Biscuit with Bronte's pistachio Mascarpone

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

€ 6

Peach in Sangiovese wine with rosemary crumble

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

€ 6

Tonka bean flavored Panna cotta

(cream, milk, sugar, tonka beans) 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 and seasonal fruits

€ 6

ALLERGENI / ALLERGENES

1 - Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

1 - Cereals containing gluten and products thereof

2 - Crostacei e relativi prodotti

2 - Crustaceans and Products

3 - Uova e relativi prodotti

3 - Eggs and Products

4 - Pesce e relativi prodotti

4 - Fish and Products

5 - Arachidi e relativi prodotti

5 - Peanuts and Products

6 - Semi di soia e relativi prodotti

6 - Soybeans and Products

7 - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

7 - Milk and products thereof (including lactose)

8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti

8 - Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, Brazilnut, macadamia nuts, and Products

9 - Sedano e relativi prodotti

9 - Celery and Products

10 - Senape e relativi prodotti

10 - Mustard and Products

11 - Semi di sesamo e relativi prodotti

11 - Sesame seeds and Products

12 - Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

12 - At higher concentrations of sulfur dioxide and sulphites of 10 mg/kg or 10 - mg/liter reported as SO₂

13 - Lupino e relativi prodotti

13 - Luopine and Products

14 - Molluschi e relativi prodotti

14 - Shellfish and products

BOLLICINE SPARKLING WINE

<i>Extra Dry Quadrante Quattro "PONTE"</i>	25
<i>Prosecco "LUNA ARGENTA" Treviso D.O.C.</i>	30
<i>Prosecco Millesimato "PONTE"</i>	35
<i>Franciacorta Satèn "BERSI SERLINI"</i>	45
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	45
<i>Champagne "VRANKEN" Demoiselle (Tête de Cuvée)</i>	70
<i>Champagne "VRANKEN" Demoiselle Rosé Brut</i>	80
<i>Champagne Grand Brut "PERRIER-JOUËT"</i>	80
<i>Champagne Blason Rosè "PERRIER-JOUËT"</i>	130
<i>Champagne Belle Epoque "PERRIER-JOUËT"</i>	210
<i>Champagne Vintage 2009 "DOM PÉRIGNON"</i>	265
<i>Champagne Cristal 2008 "LOUIS ROEDERER"</i>	400
<i>Champagne Grand Cuvée Brut "KRUG"</i>	315

MAGNUM

<i>Champagne "PERRIER-JOUËT" Magnum</i>	1,5L	190
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	95
<i>Franciacorta Satèn "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	95
<i>Chianti Classico Riserva "VILLA ANTINORI"</i>	1,5L	79
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI"</i>	1,5L	120
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI" Ris. 2011</i>	1,5L	160
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne "ANTINORI"</i>	1,5L	210
<i>Il Bruciato "TENUTA GUADO AL TASSO"</i>	1,5L	75
<i>Barbera d'Asti Superiore "RICOSSA" 2009</i>	1,5L	60
<i>Sangiovese Riserva Laurento "U. CESARI"</i>	1,5L	75
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI" 2011</i>	1,5L	130
<i>Plenum "TERTIUS"</i>	1,5L	120
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI"</i>	3L	270
<i>Chianti Classico Stucchi "COLTIBUONO"</i>	3L	130

VINI BIANCHI WHITE WINES

EMILIA ROMAGNA

<i>Pignoletto D.O.C. Frizzante "U. CESARI"</i>	21
<i>Moma Bianco I.G.T. "U. CESARI"</i>	25
<i>Colle del Re Romagna Albana secco D.O.C.G. "U. CESARI"</i>	27
<i>Liano Bianco Chardonnay Sauvignon Blanc "U. CESARI"</i>	33

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Ribolla Gialla "ALTURIS"</i>	25
<i>Sauvignon Blanc "ALTURIS"</i>	25
<i>Pinot Grigio "ALTURIS"</i>	26
<i>Chardonnay "ALTURIS"</i>	25
<i>Sauvignon "CASTELLO DI SPESSA"</i>	35
<i>Chardonnay "CASTELLO DI SPESSA"</i>	35

UMBRIA

<i>Bramito Chardonnay "ANTINORI"</i>	33
<i>Cervaro Castello Della Sala Chardonnay Grechetto "ANTINORI"</i>	59

LOMBARDIA

<i>Rosato Salento "TESSUTO"</i>	25
---------------------------------	----

PUGLIA

<i>Lugana Borghetta Riserva "AVANZI"</i>	29
--	----

VINI ROSSI RED WINES

EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco Antico "FARNESE"</i>	19
<i>Sangiovese Rubicone "GIACONDI"</i>	20
<i>Sangiovese Merlot Rubicone iOVE I.G.T. "U. CESARI"</i>	25
<i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Liano "U. CESARI"</i>	39
<i>Sangiovese Riserva "U.Cesari"</i>	27
<i>Sangiovese Riserva Laurento "U. CESARI"</i>	34
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI"</i>	59
<i>Sangiovese Resultum 2012 "U. CESARI"</i>	90

VENETO

<i>Valpolicella Ripasso "BERTANI"</i>	35
<i>Amarone Valpolicella "ZI RONDA"</i>	39
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2009</i>	100
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2008</i>	120
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2007</i>	140
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2006</i>	160
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2005</i>	170
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2004</i>	180
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2003</i>	190
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2001</i>	230

TOSCANA

<i>Chianti D.O.C.G. "IL FORTINO"</i>	27
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI"</i>	45
<i>Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate "MOCALI"</i>	70
<i>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne "ANTINORI" 2013</i>	90
<i>Chianti Classico Peppoli "ANTINORI"</i>	29
<i>Chianti Classico "VILLA ANTINORI" Riserva</i>	35
<i>Morellino di Scansano "SUBERLI"</i>	29
<i>Il Bruciato "TENUTA GUADO AL TASSO"</i>	33
<i>Lucente "TENUTA LUCE"</i>	45
<i>Guado al Tasso "ANTINORI" 2013</i>	150
<i>Guado al Tasso "ANTINORI" 2016</i>	120
<i>Tignanello "ANTINORI" 2016</i>	90
<i>Sassicaia Bolgheri "TENUTA SAN GUIDO" 2013</i>	350
<i>Sassicaia Bolgheri "TENUTA SAN GUIDO" 2010</i>	490
<i>Solaia "ANTINORI" 2013</i>	350

PIEMONTE

<i>Barbaresco "PRUNOTTO" 2015</i>	50
<i>Barolo "PRUNOTTO" 2015</i>	90
<i>Barolo "GAJA" Sperss Langhe 2000</i>	340

SICILIA

<i>Nero d'Avola "TERRE DI ZAGARA"</i>	19
---------------------------------------	----

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo "TERRE DEGLI EREMI"</i>	25
--	----

PUGLIA

<i>Primitivo "TESSUTO"</i>	24
<i>Primitivo "ROSSE MASSERIE"</i>	27
<i>Negroamaro "ROSSE MASSERIE"</i>	27

VINI AL CALICE WINES BY THE GLASS

BOLLICINE SPARKLING WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>
<i>Pignoletto D.O.C. Frizzante "U. CESARI"</i>	5
<i>Extra Dry "QUADRANTE QUATTRO" Ponte</i>	5
<i>Prosecco "LUNA ARGENTA" Treviso D.O.C.</i>	7
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	9
<i>Champagne "VRANKEN" Demoiselle (Tête de Cuvée)</i>	10

VINI DOLCI DESSERT WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>
<i>Passito</i>	7

VINI BIANCHI WHITE WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>	<i>Caraffa 500ml</i>
<i>Chardonnay Battigia "CANTINE PAOLOLEO"</i>	5	15
<i>Colle del Re Romagna Albana secco D.O.C.G. "U. CESARI"</i>	5	15
<i>Ribolla Gialla "ALTURIS"</i>	6	18
<i>Sauvignon Blanc "ALTURIS"</i>	6	18
<i>Pinot Grigio "ALTURIS"</i>	6	18
<i>Rosato Salento "TESSUTO"</i>	6	18

VINI ROSSI RED WINES

	<i>Bicchiere 125ml</i>	<i>Caraffa 500ml</i>
<i>Nero d'Avola "GIACONDI"</i>	5	15
<i>Lambrusco Antico "FARNESE"</i>	5	15
<i>Sangiovese Rubicone "GIACONDI"</i>	5	15
<i>Montepulciano d'Abruzzo "TERRE DEGLI EREMI"</i>	5	15
<i>Chianti "IL FORTINO"</i>	7	21

<i>Coperto / Cover charge</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>(pane di produzione propria, a lievitazione naturale con farina di prima qualità)</i> <i>(own production bread, with natural leavening with first quality flour)</i>	
<i>Acqua / Water - Panna e San Pellegrino Terme</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>(l'acqua dell'alta ristorazione)</i> <i>(the fine dining waters)</i>	



BUCA SAN PETRONIO
Via De' Musei 2/4 - 40124 Bologna
Tel +39 051 224589
bucasanpetronio.it