

LUSSO

ETA ITALIAN  
ERIORI



Bucatini

400g bucca  
200g pan  
1/2  
pa  
6



# BUCA SAN PETRONIO

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

VINO MANFREDI



# Spaghetti house



# 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, caciotta 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) 1-7-9*

€ 9

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

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

€ 13

## *Crostone caldo con spuma di mortadella e funghi porcini*

*(porcini, parmigiano, latte, mortadella, ricotta, aglio) 1-7*

€ 8

# 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, sale, pepe, burro, olio di oliva) 1-3-7-9*

€ 13

## *Lasagne di Bologna*

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

€ 13

## *Balanzoni verdi 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 uova, farina, pachino e calamaro) 1-3-7-8-*

**9-14**

€ 13

## *Pappardelle ai funghi porcini*

*(uova, farina, funghi porcini, burro aglio, prezzemolo) 1-3-7*

€ 13

## *Spaghetti al torchio con pomodoro e basilico*

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

€ 12



# SECONDI PIATTI

*Galletto nostrano con patate e rosmarino*

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

€ 16

*Guancia di Vitello brasata al Sangiovese di Romagna*

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

€ 18

*Costoline di agnello con purea di patate al burro di arachidi*

*(agnello, patate, burro di arachidi, sedano, carota, cipolla) 5-7-9*

€ 20

*Filetto di Branzino con crema di sedano rapa*

*(branzino, olio, sale, pepe, sedano rapa) 9*

€ 18

*Filetto al tartufo nero*

*(manzo, panna, tartufo nero, burro) 7*

€ 24

*Tagliata di manzo Irlanda gr. 200\**

€ 22

*Filetto Prime Irlanda gr. 200\**

€ 24

*Hamburger Italiano gr.200\**

€ 16

*secondo disponibilità: Tomahawk, Picaña, Fiorentina*

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

# VERDURE LEGUMI E TUBERI

*Insalata di Misticanza*

€ 5

*Gratin di patate tartufate*

*(patate, latte, burro, tartufo) 7*

€ 7

*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

*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*

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

€ 6

*Torta di pane con ganache di fondente e gelato alla crema*

*(pane, cioccolato fondente, uova panna, zucchero, latte) 1-3-7*

€ 6

*Tiramisù*

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

€ 6

*Cestino autunnale*

€ 7

# STARTERS

## *Autumn Salad*

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

€ 10

## *Regional charcuterie platter*

*(Bolognese mortadella, salami feline, Parma ham, Coppa di testa, confit tomato, onion jam, Grotta 's pecorino cheese, Castel San Pietro cheese) 7*

€ 16

## *Aunt Mary's soup*

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

€ 8

## *Bread Ragù in Bolognese style*

*(flour, pork, celery, carrot, onion, salt, tomato, olive oil) 1-7-9*

€ 9

## *Steamed Octopus, served with potato cream*

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

€ 13

## *Hot crostone with mortadella mousse an mushrooms*

*(porcini mushrooms, parmesan, milk, mortadella, ricotta, garlic ) 1-7*

€ 8



# FRESH PASTA

*Traditional Tortellini ... as You like it*  
(chicken broth, Parmesan fondue, Bolognese ragù)

(ham, mortadella, parmesan, pork loin, nutmeg, butter, celery,  
carrot, onion, flour, tomato, eggs, salt) **1-3-7-8-9**

€ 13

*Tagliatelle al ragù*

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

€ 13

*Lasagne of Bologna*

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

€ 13

*Green Balanzoni 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, heavy cream, sausage) **1-3-7**

€ 13

*Rosso Bologna with southern flavors*

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

€ 13

*Pappardelle with porcini mushrooms*

(egg, flour, porcini mushrooms, butter, garlic, parsley) **1-3-14**

€ 13

*Spaghetti al torchio with tomato and basil*

(egg, flour, salt, oil, garlic, tomatoes, basil) **1-3**

€ 12



# MAIN COURSES

*Local Rooster with potatoes, and rosemary*

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

€ 16

*Veal cheek braised with Sangiovese di Romagna*

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

€ 18

*Lamb chops with peanut butter mashed potatoes*

*(lamb, potatoes, peanut butter, celery, carrot, onion) 5-7-9*

€ 20

*Sea bass fillet with celeriac cream*

*(sea bass, oil, salt pepper, celeriac) 9*

€ 18

*Fillet with black truffles*

*(beef fillet, heavy cream, black truffles, butter) 7*

€ 24

*Irish Beef steak gr.200\**

€ 22

*Irish Prime fillet gr.200\**

€ 24

*Italian Hamburger gr.200\**

€ 16

*depending on availability: Tomahawk, Picaña, Fiorentina*

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

# VEGETABLES LEGUMES AND TUBERS

*Mixed salad*

€ 5

*Truffled potato gratin*

*(potato, milk, butter, truffles) 7*

€ 7

*Grilled vegetables*

€ 5

*Spicy chicory*

€ 5

*Roasted potatoes*

€ 5



# DESSERT

*Hug Biscuit with Bronte's pistachio Mascarpone*

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

€ 6

*Pear in Sangiovese wine with rosemary crumble*

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

€ 6

*Crème Caramel*

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

€ 6

*Bread cake with dark chocolate ganache and cream ice cream*

*(bread, dark chocolate, cream eggs, sugar, milk) 1-3-7*

€ 6

*Tiramisù*

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

€ 6

*Autumn basket*

€ 7

# 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 (including lactose)**

**8 - Frutta a guscio, 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 SO<sub>2</sub>**

**12 - At higher concentrations of sulfur dioxide and sulphites of 10 mg/kg or 10 - mg/liter reported as SO<sub>2</sub>**

**13 - Lupino e relativi prodotti**

**13 - Luopine and Products**

**14 - Molluschi e relativi prodotti**

**14 - Shellfish and products**



# 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>	10
<i>Franciacorta Anniversario Blanc de Blancs "BERSI SERLINI"</i>	12

## 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>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

# 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 Anniversario Blanc de Blancs "BERSI SERLINI"</i>	49
<i>Franciacorta Rosè "BERSI SERLINI"</i>	45
<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 Rosé "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	95
<i>Franciacorta Satèn "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	95
<i>Franciacorta Anniversario Blanc de Blancs "BERSI SERLINI"</i>	1,5L	100
<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	90
<i>Sangiovese Riserva Laurento "U. CESARI"</i>	1,5L	85
<i>Sangiovese Tauleto "U. CESARI" 2011</i>	1,5L	160
<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
<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 iove I.G.T. "U. CESARI"</i>	25
<i>Sangiovese 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>	120

## VENETO

<i>Valpolicella Ripasso "BERTANI"</i>	35
<i>Amarone Valpolicella "ZI RONDA"</i>	39
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2009</i>	190
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2008</i>	200
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2007</i>	220
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2005</i>	240
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2004</i>	240
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2003</i>	250
<i>Amarone Valpolicella "BERTANI" 2001</i>	290



## TOSCANA

<i>Chianti D.O.C.G. "IL FORTINO"</i>	27
<i>Brunello di Montalcino "MOCALI"</i>	50
<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>	160
<i>Tignanello "ANTINORI" 2016</i>	120
<i>Sassicaia Bolgheri "TENUTA SAN GUIDO" 2013</i>	390
<i>Sassicaia Bolgheri "TENUTA SAN GUIDO" 2010</i>	490
<i>Solaia "ANTINORI" 2013</i>	390

## 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

<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*

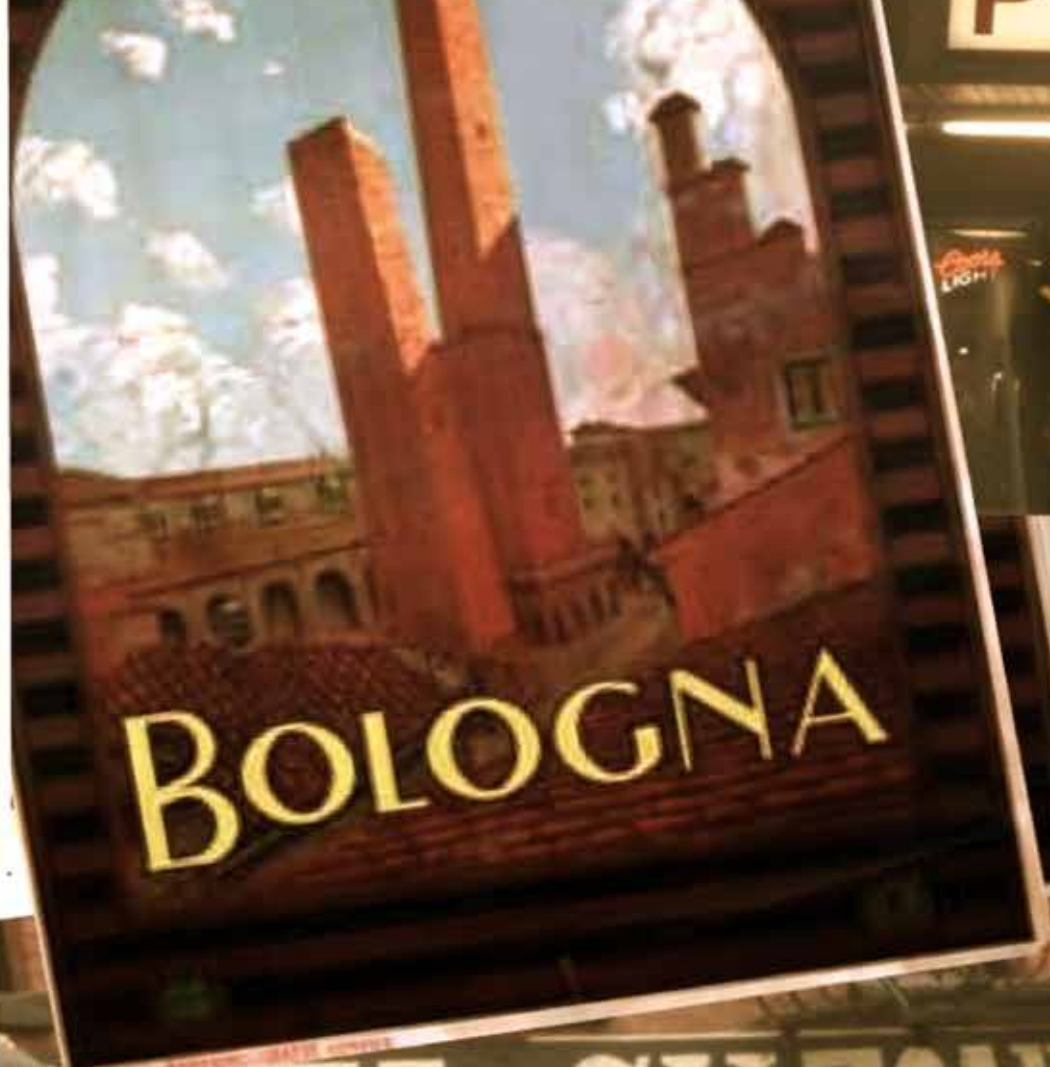


Where Cooking is an Art...



try our  
**Spagetti & meat balls**  
Served Italian style **only 69¢**

Low prices  
**HOURS DAILY**



**BOLOGNA**

CLASSIC  
**MORRICONE**  
CLASSIC

**HETTI**  
**ERN**

**PIZZA CALZONE**

BARBARA BOUCHET · LINDA DANFI



**SOLE MIO**  
**ZERIA**

**SPAGHETTI**  
**MEZZANOTTE**