



*“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.”*

ANTIPASTI

Tagliere Regionale

(mortadella di Bologna, salame di Felino, prosciutto di Parma 24 mesi, Coppa di testa, pomodori secchi, composta di cipolle, pecorino di grotta, caciotta di Castel San Pietro) 1-7

€ 16

Bis di crostoni caldi, spuma di mortadella e pistacchio, funghi porcini e crema di formaggio

(pane, spuma di mortadella, pistacchio, funghi porcini, crema di formaggio) 1-7-9

€ 9

Tegamino di ragù alla bolognese con pane tostato

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

€ 10

Zuppa della nonna Mary

(ceci, timo, aglio, rosmarino, sale, pomodoro ciliegino)

€ 9

Polpo al Vapore su crema di patate

(polpo, patate, sale, latte, burro, noce moscata) 7 - 8 - 14

€14

* in mancanza di prodotto fresco è possibile la sostituzione con prodotto congelato e/o surgelato

STARTERS

Regional charcuterie platter

(salami from Felino, Parma ham 24 months aged, dry cured meat from Piacenza, mortadella from Bologna, sundry tomatoes, onions jam, pecorino cheese aged in grotto & caciotta cheese from Castel San Pietro) 1-7

€ 16

Two toasted croutons, mortadella mousse and pistachio, porcini mushrooms and melted cheese

(bread, mortadella mousse, pistachio, porcini mushrooms) 1-7-8

€ 9

Bolognese ragù in a pot served with croutons

(bread, pork, celery, carrots, onions, tomatoes, salt, pepper, olive oil) 1-7-9

€ 10

Grandma mary's soup

(chickpeas, thyme, garlic, rosemary, cherry tomatoes)

€ 9

Steamed octopus on mashed potatoes

(octopus, potatoes, salt, milk, butter, nutmeg) 7-8-14

€14

* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

PRIMI PIATTI

*Tortellini della tradizione ... o come vuoi Tu
in brodo, in fonduta di Parmigiano o al ragù*

(prosciutto, mortadella, parmigiano, lombo di maiale, noce moscata, burro, sedano, carota, cipolla, farina, pomodoro, uova, sale)

€ 15

1-3-7-8-9

Tagliatelle al ragù o ai funghi porcini

(uova, farina, carne suina, sedano, carota, cipolla, pomodoro, sale, olio di oliva, funghi porcini)

€ 14

1-3-7-8-9

Lasagna di Bologna

(uova, farina, spinaci, carne suina, noce moscata, sedano, carota, cipolla, pomodoro, latte, burro, olio d'oliva, sale, pepe)

€ 14

1-3-7-8-9

Balanzone verde ripieno di mortadella e ricotta, burro e salvia

(uova, burro, salvia, spinaci, farina, mortadella, ricotta, parmigiano, sale, pepe)

€ 14

1-3-7-8

Rosso Bologna ai sapori del sud

Tortelloni ripieni di burrata e parmigiano, con calamari e pomodorini

(uova, farina, pomodorini, aglio, olio, sale, calamaro, burrata, parmigiano)

€ 14

1-3-7-8-9-14

Bottoni di Lucio Dalla

(burro, ricotta, funghi porcini, uova, farina, panna, salsiccia)

€ 14

1-3-7

Spaghetto al torchio con pomodoro e basilico

(uova, farina, sale, olio, aglio, pomodoro, basilico)

€ 13

1-3

* in mancanza di prodotto fresco è possibile la sostituzione con prodotto congelato e/o surgelato

FRESH PASTA

*Traditional Tortellini ...as You like it
in capon broth or in Parmesan fondue or in Bolognese ragù*

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

€ 15

Tagliatelle al ragù or porcini mushrooms

(egg noodles homemade pasta, flour, pork, celery, carrot, onion, tomato, salt, olive oil, porcini mushrooms)

€ 14

1-3-7-8-9

Tipical Bologna lasagna

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

€ 14

Tipical green Balanzone filled with mortadella, ricotta, butter and sage

(egg, flour, milk, butter, spinach, mortadella, cottage cheese, parmesan cheese, salt, pepper) 1-3-7

€ 14

*Rosso Bologna with southern flavors
Home made tortelloni, filled with burrata, parmesan cheese, calamari and cherry tomatoes sauce*

(egg, flour, cherry tomato, garlic, calamari, burrata, parmesan) 1-3-7-8-9-14

€ 14

Lucio Dalla's Buttons

Home made rounds ravioli, filled with porcini mushrooms and ricotta, in italian sausage and cream

(egg, flour, butter, ricotta, porcini mushroom, cream, italian sausage) 1-3-7

€ 14

Home made spaghetti in the press, with tomato and basil

(egg, flour, salt, olive oil, garlic, tomato, basil) 1-3

€ 13

* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

SECONDI PIATTI

Galletto nostrano con patate al rosmarino

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

€ 16

Costoline di agnello con purè di patate al burro d'arachidi

(costoline di agnello, patate, burro di arachidi, noce moscata, sale, olio evo) 5-7-8

€ 21

*Guancia di vitello brasata al sangiovese di Romagna,
purè di pata al burro di arachidi*

*(guancia di vitello, sedano, carota, cipolla, vino Sangiovese di Romagna, fondo bruno, patate, latte,
burro di arachidi, noce moscata, olio sale, pepe) 7-8-9*

€ 20

Filetto prime Irlanda gr. 200 al pepe rosa

(filetto di Manzo, fondo bruno, panna, pepe rosa in salamoia, senape, sale) 7-10

€ 23

Filetto di Ricciola con pachino, patate, olive taggiasche e il nostro pesto

(ricciola, olio, sale, pepe, pomodoro pachino, patate, olive taggiasche, pinoli, pecorino, basilico) 4-7-8

€ 22

* in mancanza di prodotto fresco è possibile la sostituzione con prodotto congelato e/o surgelato

MAIN COURSES

Local Rooster with potatoes, and rosemary

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

€ 16

Lamb chops with mashed potatoes and peanuts butter

(lamb chops, salt, pepper, extra virgin olive oil, potato nutmeg, milk, peanuts butter) 5-7-8

€ 21

*Veal cheek brased in Sangiovese di Romagna wine,
mashed potatoes with peanuts butter*

*(veal cheek, celery, carrot, onion, Sangiovese wine, greavy sauce, potato, milk,
peanuts butter, nutmeg, oil, salt, pepper) 7-8-9*

€ 20

Prime Ireland fillet steak gr. 200 with pink peppercorn sauce

(beef fillet steak, greavy sauce, cream, pickled pink peppercorn, mustard, salt) 7-10

€ 23

Amberjack with cherry tomatoes, potatoes, taggiasca olives and our pesto

(amberjack, oil, salt, pepper, cherry tomato, potato, taggiasca olive, pine nut, pecorino, basil) 4-7-8

€ 22

* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

CARNE ALLA GRIGLIA

*Tagliata di manzo Irlanda Gr. 200**

€ 22

*Filetto prime Irlanda Gr. 200**

€ 24

*Hamburger Italiano Gr. 200**

€ 16

*Fiorentina Irlanda**

€ 8 per *Gr. 100*

*Tomahawk bistecca di Manzo Irlandese**

€ 8 per *Gr. 100*

**Trittico di salse su richiesta (Senape, Salsa barbecue, Chimichurry)*

* in mancanza di prodotto fresco è possibile la sostituzione con prodotto congelato e/o surgelato

GRILLED MEAT

*Irish Beef steak Gr. 200**

€ 22

*Irish Prime fillet Gr. 200**

€ 24

*Italian Hamburger Gr. 200**

€ 16

*Irish T bone steak**

€ 8 per *Gr. 100*

*Tomahawk Irish Beef steak**

€ 8 per *Gr. 100*

**sauces triptych on request (Mustard, Barbeque Sauce, Chimichurry)*

* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

VERDURE E TUBERI

Insalata di Misticanza

€ 5

Gratin di patate in tegamino al profumo di tartufo

(patate, latte, burro, olio al tartufo, panna, aglio) 1

€ 7

Verdure alla griglia

€ 6

Cicoria ripassata piccante

(cicoria, aglio, olio, peperoncino)

€ 6

Patate al forno

€ 6

VEGAN

Tagliere di Mopur con mostarda di cipolle

(composta di cipolle, salume vegano) 1

€ 16

Sei Tan alla griglia con verdure di stagione

€ 16

1

* in mancanza di prodotto fresco è possibile la sostituzione con prodotto congelato e/o surgelato

VEGETABLES LEGUMES AND TUBERS

Mixed salad

€ 5

Truffle scented potatoes au gratin

(potato, milk, butter, truffle oil, cream, garlic) 7

€ 7

Grilled vegetables

€ 6

Spicy sautéed italian chicory

(italian chicory, oil, salt, chily pepper, garlic)

€ 6

Roasted potatoes

€ 6

VEGAN

Mopur charcuterie platter with onion mustard

(onions jam, vegan salami) 1

€ 16

Sei Tan grilled with seasonal vegetables

€ 16

¹ in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

DESSERT

Abbracci al mascarpone con pistacchio di Bronte

(uova, zucchero, mascarpone, farina, pistachio, panna) 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

Zuppa inglese

(latte, uova, amido di mais, cioccolato fondente, farina, alchermes, vaniglia) 1-3-7

€ 6

Choco Martini alle fragole

(uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, fragole) 1-3-7

€ 6

Cheesecake con coulis di frutti di bosco e crumble

(formaggio spalmabile, zucchero, uova, panna, farina, burro, frutti di bosco) 1-3-7

€ 6

Tiramisù

(uova, mascarpone, stravecchio branca, cioccolato, zucchero, caffè, farina, panna) 1-3-7

€ 6

Ananas

€ 6

* in mancanza di prodotto fresco è possibile la sostituzione con prodotto congelato e/o surgelato

DESSERT

Bronte's pistachio Mascarpone, topping pistachio crumble and biscuits

(egg, sugar, mascarpone, flour, pistachio, cream) 1-3-7-8

€ 6

Pear cooked on Sangiovese wine with rosemary crumble

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

€ 6

Zuppa inglese

Trifle

Spounge cake soaked with alchermes italian liquor, vanilla and chocolate cream

(milk, egg, flour, sugar, dark chocolate, alchermes, vanilla, cornstarch) 1-3-7

€ 6

Choco Martini with strawberries

(egg, flour, butter, chocolate, sugar, strawberries) 1-3-7

€ 6

Cheesecake, topping with red fruits coulis and crumble

(cream cheese, sugar, eggs, cream, flour, butter, berries) 1-3-7

€ 6

Tiramisù

(eggs, mascarpone, stravecchio bianca liquor, chocolate, sugar, coffee, flour, cream) 1-3-7

€ 6

Pineapple

€ 6

* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

ALLERGENI/ALLERGENS

1	<i>Cereali contenenti glutine e relativi prodotti</i>	<i>Cereals containing gluten and products</i>	1
2	<i>Crostacei e relativi prodotti</i>	<i>Crustaceans and Products</i>	2
3	<i>Uova e relativi prodotti</i>	<i>Eggs and Products</i>	3
4	<i>Pesce e relativi prodotti</i>	<i>Fish and Products</i>	4
5	<i>Arachidi e relativi prodotti</i>	<i>Peanuts and Products</i>	5
6	<i>Semi di soia e relativi prodotti</i>	<i>Soybeans and Products</i>	6
7	<i>Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)</i>	<i>Milk and products (including lactose)</i>	7
8	<i>Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queens-land, e relativi prodotti</i>	<i>Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, Brazilnut, macadamia nuts, and Products</i>	8
9	<i>Sedano e relativi prodotti</i>	<i>Celery and Products</i>	9
10	<i>Senape e relativi prodotti</i>	<i>Mustard and Products</i>	10
11	<i>Semi di sesamo e relativi prodotti</i>	<i>Sesame seeds and Products</i>	11
12	<i>Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2</i>	<i>Higher concentrations of sulfur dioxide and sulphites of 10 mg/kg or 10 - mg/liter reported as SO2</i>	12
13	<i>Lupino e relativi prodotti</i>	<i>Luopine and Products</i>	13
14	<i>Molluschi e relativi prodotti</i>	<i>Shellfish and products</i>	14

BUCA
SAN
PETRONIO
RISTORANTE DAL 1946
B O L O G N A

**"E ANCORA
ADESSO CHE
GIOCO A
CARTE E BEVO
VINO,
PER LA GENTE
DEL PORTO MI
CHIAMO GESU
BAMBINO"**

LUCIO DALLA - 04/03/1943



CARTA DEI VINI - WINE LIST

VINI BIANCHI / SPARKLING WINES

Prosecco D.O.C. "Zonin"	€ 25	Champagne Cristal 2008 "Louis Roeder"	€ 270
Prosecco Treviso D.O.C. "Luna Argenta"	€ 30	Champagne Cristal 2012 "Louis Roeder"	€ 370
Prosecco Millesimato "Ponte"	€ 35		€ 320
Franciacorta Anniversario Blanc de Blanc "Bersi Serlini"	€ 49		€ 450
Franciacorta Rosè "Bersi Serlini"	€ 45		€ 450
Champagne San Pietroburgo "Veuve Cliquot"	€ 90		€ 370
Champagne Brut "Ruinart"	€ 120		
Champagne Belle Epoque "Perrier-jouet"			
Champagne Vintage 2012 "Dom Perignon"			
Champagne Vintage 2010 "Dom Perignon"			
Champagne Vintage Luminos 2012 "Dom Perignon"			

MAGNUM

Champagne "Veuve Cliquot"	1,5 L	€ 200	€ 150
Franciacorta Rosé "Bersi Serlini"	1,5 L	€ 95	€ 340
Franciacorta Anniversario Blanc de Blancs "Bersi Serlini"	1,5 L	€ 110	€ 150
Brunello di Montalcino "Mocali"	1,5 L	€ 230	
Barbera d'Asti Superiore "Ricossa" 2009	1,5 L	€ 90	
Sangiovese Riserva Laurento "U. Cesari"	1,5 L	€ 95	
Sangiovese Tauleto "U. Cesari" 2011	1,5 L	€ 195	
Plenum "Tertius"	1,5 L		
Sangiovese Tauleto "U. Cesari"	3 L		
Chianti Classico Stucchi "Coltibuono"	3 L		

VINI BIANCHI / WHITE WINES

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto Superiore Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 22
Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 22
Pignoletto Spumante Brut San Luca D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 25
Moma Bianco I.G.T. "U. Cesari"	€ 27
Colle del Re Romagna Albana secco D.O.C.G. "U. Cesari"	€ 29
Liano Bianco Chardonnay Sauvignon Blanc "U. Cesari"	€ 39

VENETO

Ribolla Gialla "Alturis"	€ 25
Sauvignon Blanc "Alturis"	€ 25
Pinot Grigio "Alturis"	€ 25
Chardonnay "Alturis"	€ 25
Sauvignon "Castello di Spessa"	€ 35
Chardonnay "Castello di Spessa"	€ 32

UMBRIA

Bramito Chardonnay "Antinori"	€ 33
Cervaro Castello Della Sala Chardonnay Grechetto "Antinori"	€ 75

LOMBARDIA

Lugana Borghetta Sirmione "Avanzi"	€ 25
Lugana Borghetta Riserva "Avanzi"	€ 29

PUGLIA

Rosato Salento "Tessuto"	€ 22
--------------------------	------

TOSCANA

Acqua di Venus Rosè "Ruffino"	€ 35
-------------------------------	------

VINI ROSSI / RED WINES

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco 60/Novecento D.O.P. "Cantina di Sorbara"	€ 22
Sangiovese Rubicone "Giacondi"	€ 22
Rosso Bologna D.O.C. "Cantina di Sorbara"	€ 22
Sangiovese Merlot iove I.G.T. "U. Cesari"	€ 25
Sangiovese Riserva "U. Cesari"	€ 29
Sangiovese Riserva Laurento "U. Cesari"	€ 37
Sangiovese Cabernet Sauvignon Liano "U. Cesari"	€ 45
Sangiovese Tauleto "U. Cesari"	€ 75
Sangiovese Resultum 2012 "U. Cesari"	€ 135

VENETO

Valpolicella Ripasso "Bertani"	€ 37
Amarone Valpolicella "Zi Ronda"	€ 44
Amarone Valpolicella "Bertani" 2009	€ 200
Amarone Valpolicella "Bertani" 2008	€ 220
Amarone Valpolicella "Bertani" 2007	€ 260
Amarone Valpolicella "Bertani" 2005	€ 250
Amarone Valpolicella "Bertani" 2004	€ 250
Amarone Valpolicella "Bertani" 2003	€ 270
Amarone Valpolicella "Bertani" 2001	€ 320

TOSCANA

Chianti D.O.C.G. "Ruffino"	€ 27
Chianti Classico Aziano "Ruffino"	€ 29
Chianti Classico Riserva Ducale "Ruffino"	€ 35
Bolgheri "Ruffino"	€ 39
Le Volte Dell' Ornellaia "Tenuta Ornellaia"	€ 40
Modus Primo Toscana "Ruffino"	€ 50
Lucente "Tenuta Luce"	€ 55
Romitorio di Santedame "Ruffino"	€ 90
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi "Ruffino"	€ 110
Brunello di Montalcino "Mocali"	€ 110
Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate "Mocali"	€ 120
Tignanello "Antinori" 2018	€ 135
Guado al Tasso "Antinori" 2018	€ 190
Guado al Tasso "Antinori" 2013	€ 260
Solaia "Antinori" 2013	€ 450
Sassicaia Bolgheri "Tenuta San Guido" 2013	€ 540
Sassicaia Bolgheri "Tenuta San Guido" 2010	€ 650

PIEMONTE

Barbaresco "Prunotto" 2018	€ 50
Barbaresco "Prunotto" 2017	€ 65
Barolo "Prunotto" 2016	€ 85
Barolo "Prunotto" 2017	€ 75
Barolo Cerretta "Prunotto" 2017	€ 149

VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

BOLLICINE/SPARKLING WINES

Pignoletto D.O.C. Frizzante Colli Bolognesi e San Luca "Cantina Valsamoggia"
Prosecco D.O.C. "Zonin"
Prosecco Treviso D.O.C. "Luna Argenta"

Bicchiere 125 ml

€ 6
€ 6
€ 7

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Vinsanto Serelle "Ruffino"

Bicchiere 60 ml

€ 7

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Chardonnay "Alturis"
Ribolla Gialla "Alturis"
Sauvignon Blanc "Alturis"
Pinot Grigio "Alturis"
Rosato Salento "Tessuto"
Pignoletto Superiore Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"

Bicchiere 125 ml

Caraffa 500 ml

€ 6 € 16
€ 6 € 18
€ 6 € 18
€ 6 € 18
€ 6 € 18
€ 6 € 18

VINI ROSSI / RED WINES

Lambrusco Antico "60/ Novecento"
Sangiovese Rubicone "Giacondi"
Chianti D.O.C.G. "Ruffino"

Bicchiere 125 ml

Caraffa 500 ml

€ 6 € 16
€ 6 € 16
€ 7 € 17

Coperto / Cover charge € 3,00

(pane, a lievitazione naturale con farina di prima qualità)

(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)

Caffè / Coffee € 2,50

BUCA
SAN **PETRONIO**



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.

Via De' Musei 2/4 – 40124 Bologna

www.bucasanpetronio.it

Per prenotazioni ed eventi

For reservation and events

Tel : +39 051 224589 / Tel +39 392 77 35362

E-mail : elena@bucasanpetronio.it