



*“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 sanpietrini, 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 con tigelle

(mortadella di Bologna, salame Felino, prosciutto di Parma 24 mesi, coppa di testa, pomodori secchi, composta di cipolle, pecorino di grotta, caciotta di Castel San Pietro, tigelle)

€ 18 ₁₋₇

Bis di crostoni caldi, spuma di mortadella e pistacchio, formaggio brie, speck e noci

(pane, spuma di mortadella, pistacchio, formaggio brie, speck, noci)

€ 10 ₁₋₇₋₈

Tegamino di ragù alla Bolognese con pane tostato

(pane, carne suina e di manzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro, sale, pepe, olio d'oliva)

€ 10 ₁₋₇₋₉

Zuppa della nonna Mary

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

€ 9

Polpo al vapore su un letto di crema di patate

(polpo, patate, sale, latte, burro, noce moscata)

€ 14 ₇₋₈₋₁₄

STARTERS

Regional charcuterie platter with tigelle

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

€ 18 1-7

Two toasted croutons, mortadella mousse and pistachio, brie cheese, speck and walnuts

(bread, mortadella mousse, pistachio, brie cheese, speck, walnuts)

€ 10 1-7-8

Bolognese ragù in a pot served with croutons

(bread, pork, beef, celery, carrots, onions, tomatoes, salt, pepper, olive oil)

€ 10 1-7-9

Grandma Mary's soup

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

€ 9

Steamed octopus on mashed potatoes

(octopus, potatoes, salt, milk, butter, nutmeg)

€ 14 7-8-14

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

PRIMI PIATTI

Tortellini della tradizione in brododi cappone o in fonduta di Parmigiano

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

€ 15 1-3-7-8-9

Tagliatelle al ragù

(uova, farina, carne suina e dimanzo, sedano, carota, cipolla, pomodoro, sale, olio di oliva)

€ 15 1-3-7-8-9

Lasagna di Bologna

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

€ 15 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)

€ 15 1-3-7

Rosso Bologna ai sapori del sud

Tortelloni ripieni di burrata e parmigiano, con calamari e pomodorini

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

€ 15 1-3-7-14

Bottoni di Lucio Dalla

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

€ 15 1-3-7

Spaghetto al torchio con pomodoro e basilico

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

€ 13 1-3-7

FRESH PASTA

*Traditional Tortellini
in a rich capon broth or in Parmesan fondue*

(ham, mortadella, parmesan, pork loin, nutmeg, butter, celery, carrot, onion, flour, eggs, salt)

€ 15 1-3-7-8-9

Tagliatelle with Bolognese ragù

(egg, flour, pork, beef, celery, carrot, onion, tomato, salt, olive oil)

€ 15 1-3-7-8-9

Typical Bologna lasagna

(egg, flour, milk, butter, nutmeg, spinach, pork, celery, carrot, onion, tomato, salt, pepper, olive oil)

€ 15 1-3-7-8-9

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

(egg, flour, milk, butter, spinach, mortadella, ricotta cheese, parmesan cheese, salt, pepper)

€ 15 1-3-7

Rosso Bologna with southern flavors

Home made tortelloni, filled with burrata, parmesan cheese, calamari and cherry tomatoes sauce

(egg, flour, cherry tomatoes, garlic, calamari, burrata, parmesan)

€ 15 1-3-7-14

Lucio Dalla's Buttons

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

(egg, flour, butter, ricotta cheese, porcini mushroom, cream, italian sausage)

€ 15 1-3-7

Home made torchio spaghetti, with tomato and basil

(egg, flour, salt, olive oil, garlic, tomato, basil)

€ 13 1-3-7

*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, burro)

€ 18 ⁷

Costoline di agnello con friggione

(costoline di agnello, sale, pepe, cipolle, pomodoro, latte, aceto, olio evo)

€ 21 ⁷⁻¹²

*Guancia di vitello brasata al sangiovese di Romagna,
con purè di patate*

(guancia di vitello, sedano, carota, cipolla, Sangiovese di Romagna, fondo bruno, patate, latte, noce moscata, olio sale, pepe)

€ 22 ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Filetto Irlanda al pepe rosa

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

€ 26 ⁷⁻⁹⁻¹⁰

Coniglio alla Romagnola

(coniglio, rosmarino, salvia, alloro)

€ 21 ⁷⁻⁹⁻¹²

Filetto di Ricciola con Pachino, patate, olive taggiasche

(ricciola, olio, sale, pepe, pomodorini Pachino, patate, olive taggiasche)

€ 22 ⁴

MAIN COURSES

Local Rooster with potatoes, and rosemary

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

€ 18 ⁷

Lamb chops with Bolognese friggione

(lamb chops, salt, pepper, extra virgin olive oil, onion, tomato, milk, vinegar)

€ 21 ⁷⁻¹²

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

(veal cheek, celery, carrot, onion, Sangiovese wine, greavy sauce, potatoes, milk, nutmeg, oil, salt, pepper)

€ 22 ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Ireland fillet steak with pink peppercorn sauce

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

€ 26 ⁷⁻⁹⁻¹⁰

Romagna style rabbit

(rabbit, rosemary, sage, laurel)

€ 21 ⁷⁻⁹⁻¹²

Amberjack with cherry tomatoes, potatoes, taggiasca olives

(amberjack, oil, salt, pepper, cherry tomatoes, potatoes, taggiasca olive)

€ 22 ⁴

CARNE ALLA GRIGLIA

Tagliata di manzo Irlanda

€ 24 ⁷

Filetto Irlanda

€ 26 ⁷

Hamburger Italiano

€ 16 ⁷

*Fiorentina Irlanda**

€ 8 per **Gr. 100** ⁷

*Tomahawk di Manzo Irlandese**

€ 8 per **Gr. 100** ⁷

GRILLED MEAT

Irish beef steak

€ 24 ⁷

Irish prime fillet

€ 26 ⁷

Italian Hamburger

€ 16 ⁷

*Irish T bone steak**

€ 8 per **Gr. 100** ⁷

*Tomahawk Irish beef steak**

€ 8 per **Gr. 100** ⁷

VERDURE E TUBERI

Insalata mista

€ 5

Gratin di patate in tegamino al profumo di tartufo

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

€ 7 ⁷

Verdure alla griglia

€ 6

Cicoria ripassata piccante

(cicoria, aglio, olio, peperoncino)

€ 6

Patate al forno

(patate, olio, aglio, burro, rosmarino)

€ 6 ⁷

Friggione in tegamino

(cipolla, pomodoro, peperoncino, aceto)

€ 6 ⁷⁻¹²

VEGAN

Tagliere di Mopur con mostarda di cipolle

(composta di cipolle, salume vegano)

€ 16 ¹⁻⁶⁻¹⁰

Beyond burger vegano con verdure alla griglia

(Hamburger a base vegetale, verdure)

€ 16

*in assenza dei prodotti freschi è possibile che siano rimpiazzati con prodotti surgelati

VEGETABLES LEGUMES AND TUBERS

Mixed salad

€ 5

Truffle scented potatoes au gratin

(potatoes, milk, butter, truffle oil, cream, garlic)

€ 7⁷

Grilled vegetables

€ 6

Spicy sautéed italian chicory

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

€ 6

Roasted potatoes

(potatoes, oil, garlic, butter, rosemary)

€ 6⁷

Friggione, a classic Bolognese dish made with slow-cooked onions and tomatoes

(onion, tomatoes, milk, vinegar)

€ 6⁷⁻¹²

VEGAN

Mopur charcuterie platter with onion mustard

(onion jam, vegan salami)

€ 16¹⁻⁶⁻¹⁰

Beyond burger vegan with grilled vegetables

(Plant-based patties, vegetables)

€ 16

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

DESSERT

Abbracci al mascarpone con pistacchio di Bronte

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

€ 6 ₁₋₃₋₇₋₈

Pera al Sangiovese con gelato alla crema e crumble al rosmarino

(latte, uova, zucchero, vino, pera, farina, burro, rosmarino)

€ 6 ₁₋₃₋₇₋₁₂

Zuppa inglese

(latte, uova, amido di mais, cioccolato fondente, farina, alchermes, vaniglia)

€ 6 ₁₋₃₋₇₋₁₂

Choco Martini alle fragole

(uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, fragole, martini)

€ 6 ₁₋₃₋₇₋₁₂

Torta di mele servita con crema inglese

(lievito, latte, zucchero, uova, mele, farina, burro)

€ 6 ₁₋₃₋₇

Tiramisù

(uova, mascarpone, stravecchio bianca, cioccolato, zucchero, caffè, farina, panna)

€ 6 ₁₋₃₋₇₋₁₂

Crostata vegana del giorno

€ 6

Ananas

€ 6

DESSERT

Bronte's pistachio Mascarpone, topping pistachio crumble and biscuits

(egg, sugar, mascarpone, flour, pistachio, cream)

€ 6 1-3-7-8

Pear cooked on Sangiovese wine with rosemary crumble

(milk, egg, sugar, wine, pear, flour, butter, rosemary)

€ 6 1-3-7-12

Zuppa inglese

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

(milk, egg, flour, sugar, dark chocolate, alchermes, vanilla, cornstarch)

€ 6 1-3-7-12

Choco Martini with strawberries

(egg, flour, butter, chocolate, sugar, strawberries, martini)

€ 6 1-3-7-12

Apple cake served with English custard

(apple, yeast, sugar, eggs, milk, flour, butter)

€ 6 1-3-7

Tiramisù

(eggs, mascarpone, stravecchio bianca liquor, chocolate, sugar, coffee, flour, cream)

€ 6 1-3-7-12

Today's vegan cake

€ 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, 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>Lupine and Products</i>	13
14	<i>Molluschi e relativi prodotti</i>	<i>Shellfish and products</i>	14

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

GENTILE CLIENTE

**NEL RINGRAZIARLA PER AVERCI SCELTO, LA DIREZIONE, NEL SENSO DELLA
TRASPARENZA DELL'INFORMAZIONE AL CLIENTE E NEL RISPETTO DEL
REGOLAMENTO UE 1169/2011,**

**VI INFORMA CHE ALCUNI DEGLI INGREDIENTI E DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLE
NOSTRE PREPARAZIONI RIENTRANO NELL'ELENCO DEGLI ALLERGENI A LATO
DESCRITTI.**

**LA VARIETA' E LA CONTINUA EVOLUZIONE DELLE NOSTRE RICETTE CI IMPEDISCE LA
TRASCIZIONE COMPLETA DEGLI INGREDIENTI DI OGNI SINGOLA PREPARAZIONE.
PERTANTO, SE DESIDERA CONOSCERE NEL DETTAGLIO L'ESATTA COMPOSIZIONE DEL
PIATTO DA LEI SCELTO NON ESITI A CHIEDERE AI NOSTRI CAMERIERI.**

BUON APPETITO.

LA DIREZIONE

<i>Coperto / Cover charge</i>	€ 3,00
<i>Acqua / Water - Panna e San Pellegrino Terme</i>	€ 3,50
<i>Cestino di tigelle / basket of tigelle</i>	€ 2,00
<i>Caffè / Coffee</i>	€ 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

VINI ROSATI / ROSE WINES

EMILIA ROMAGNA

Fratta Rosa "Fratta Minore" € 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 € 22

Rosso Bologna D.O.C. "Cantina di Sorbara" € 22

Fratta Rosso "Fratta Minore" € 25

Sangiovese Riserva "Fratta Minore" € 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

PIEMONTE

Barbera D'Alba Bric Loira "Cascina Chicco" € 40

Barbaresco "Prunotto" 2020 € 79

Barolo "Prunotto" 2019 € 79

Barolo Cerretta "Prunotto" 2017 € 149

ALTO ADIGE

Pinot Nero Blauburgunder "Cantina Valle Isarco" € 30

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" 2013	€ 130
Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate "Mocali" 2013	€ 150
Tignanello "Antinori" 2020	€ 280
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2017	€ 140
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2016	€ 150
Guado al Tasso "Antinori" 2016	€ 190
Solaia "Antinori" 2018	€ 590
Sassicaia Bolgheri "Tenuta San Guido" 2013	€ 750
Sassicaia Bolgheri "Tenuta San Guido" 2010	€ 850

VENETO

Valpolicella Ripasso "Bertani"	€ 37
Amarone Valpolicella "Zi Ronda"	€ 60
Amarone Valpolicella "Bertani" 2012	€ 200
Amarone Valpolicella "Bertani" 2009	€ 300
Amarone Valpolicella "Bertani" 2008	€ 220
Amarone Valpolicella "Bertani" 2007	€ 290
Amarone Valpolicella "Bertani" 2005	€ 320
Amarone Valpolicella "Bertani" 2004	€ 320
Amarone Valpolicella "Bertani" 2003	€ 320
Amarone Valpolicella "Bertani" 2001	€ 320

VINI AL CALICE / BY THE GLASS

BOLLICINE/SPARKLING WINES

Bicchiere 125 ml

Pignoletto D.O.C. Frizzante Colli Bolognesi "Cantina Valsamoggia"	€	6
Prosecco D.O.C.	€	6

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Bicchiere 60 ml

Vinsanto Serelle "Ruffino"	€	7
----------------------------	---	---

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Bicchiere 125 ml Caraffa 500 ml

Chardonnay "Alturis"	€	6	€	18
Ribolla Gialla "Alturis"	€	6	€	18
Sauvignon Blanc "Alturis"	€	6	€	18
Pinot Grigio "Alturis"	€	6	€	18
Fratta Rosa "Fratta Minore"	€	6	€	18
Pignoletto Superiore Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€	6	€	18

VINI ROSSI / RED WINES

Bicchiere 125 ml Caraffa 500 ml

Lambrusco Antico "60/ Novecento"	€	6	€	16
Sangiovese Rubicone	€	6	€	16
Chianti D.O.C.G. "Ruffino"	€	7	€	17

Birra in bottiglia / Beers in bottles	€	6
Birra alla spina / Draft beers 0,40	€	6,5
Birra alla spina / Draft beers 0,50	€	7,5
Bibite / Soft Drinks	€	4
Spritz	€	7

BUCA
SAN **PETRONIO**

