

ANTIPASTI STARTERS

INVOLTINI DI SALMONE (1,4) 13	PARMIGIANA DI MELANZANE (1) VE 11
Zucchine grigliate con salmone affumicato, crumble di pane e gel al limone. Grilled courgettes with smoked salmon, bread crumble and lemon gel.	Melanzane al forno con glassa al pomodoro e basilico. Baked aubergines with a tomato and basil glaze.

SECONDI SECOND COURSES

GALLETTO ARROSTO* 19	TAGLIATA DI MANZO 25
Galletto glassato con salsa barbecue, servito con patate al rosmarino. Glazed cockerel with barbecue sauce, served with rosemary potatoes.	Entrecôte servita con rucola, pomodorini datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano 22 mesi. Entrecôte served with rocket, cherry tomatoes and shavings of 22-month-aged Parmigiano Reggiano.
SALMONE SCOTTATO (3,4) 21	COSTATA ALLA GRIGLIA 500gr 35
Salmone scottato con doppia consistenza di zucchine e maionese al limone. Seared salmon with two-textured courgettes and lemon mayonnaise.	Costata di Scottona alla griglia servita con insalata, verdure di stagione e fiocchi di sale Maldon. Grilled Scottona ribeye steak served with salad, seasonal vegetables and Maldon salt flakes.
CONTORNI SIDES	
Insalata mista 24 6	Patate al forno 6
Mixed salad	Roasted potatoes
Patate fritte* 6	Verdure di stagione 7
French fries	Seasonal vegetables

INSALATE SALADS

CAESAR (1,3,4,7) 16	MARGHERITA (1,7)* V 24 10
Insalata iceberg, pollo grigliato, Parmigiano Reggiano, crostini e salsa Caesar. Iceberg lettuce, grilled chicken, Parmigiano Reggiano, croutons and Caesar dressing.	Pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano e basilico. Tomato, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil.
INSALATA ESTIVA (7) V 24 14	LA BOLOGNESE (1,7,8)* 14
Pomodorini, olive taggiasche, feta, cetriolo e basilico. Cherry tomatoes, Taggiasca olives, feta, cucumber and basil.	Mortadella, mozzarella di bufala, pesto di basilico, granella di pistacchio e olio EVO. Mortadella, buffalo mozzarella, basil pesto, chopped pistachios and EVO oil.

PINSA

TENTAZIONI TEMPTATIONS

CHC BURGER (1,7,8,11,12)* 18.50	VBURGER (1,11,12)* VE 15
Panino, hamburger 220gr di Manzo 100% Italia, scamorza affumicata, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte. Bun, 220g Beef burger 100% Italian, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato cream, caramelized onion, bacon, rocket and french fries.	Panino, burger vegetale, pomodoro, iceberg, maionese vegana, cipolla caramellata e patate fritte. Bun, veggio burger, tomato, iceberg lettuce, vegan mayonnaise, caramelised onion and french fries.
CLASSIC BURGER (1,7,11)* 17.50	CLUB SANDWICH (1,3,7)* 16
Panino, hamburger 220gr di Manzo 100% Italia, iceberg, pomodoro, bacon, cheddar e patate fritte. Bun, 220g Beef burger 100% Italian, iceberg lettuce, tomato, bacon, cheddar and french fries.	Pane tostato, pollo grigliato, bacon, crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese e patate fritte. Toasted bread, grilled chicken, bacon, soft-boiled egg spread, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and french fries.
CHICKEN BURGER (1,3,11)* 16	Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients
Panino, petto di pollo panato, bacon, pomodoro, iceberg, maionese e patate fritte. Bun, breaded chicken breast, bacon, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise and french fries.	Provola affumicata - <i>Smoked provola</i> Bacon Funghi - <i>Mushrooms</i> Salsa BBQ - <i>BBQ Sauce</i>

Vegetariano **V** Vegano **VE** Disponibile fino a mezzanotte **24**

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: **1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

LA VIA EMILIA

TAGLIERI EMILIANI

CRUDO E PARMIGIANO (1) 24 13	CRUDO, CULACCIA E PARMIGIANO (1) 19
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi e gnocco fritto. 24-month-aged Parma ham, 22-month-aged Parmigiano Reggiano PDO and fried gnocco*.	Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Culaccia DOP, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi e gnocco fritto*. 24-month-aged Parma ham, Culaccia PDO, 22-month-aged Parmigiano Reggiano PDO and fried gnocco*.
CULACCIA E PARMIGIANO (1) 16	LE ECCELLENZE ITALIANE (1) 25
Culaccia di Parma, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi e gnocco fritto*. Culaccia, 22-month-aged Parmigiano Reggiano PDO and fried gnocco*.	(Consigliato per 2 persone) Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Culaccia, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Salame Felino IGP, Pecorino buccia nera e gnocco fritto*. 24-month aged Parma ham, Culaccia, 22-month aged Parmigiano Reggiano PDO, Felino salami PGI, black-rind Pecorino and fried gnocco*.

VOGLIA DI PASTA FRESCA

FUSILLONI AL PESCE SPADA (1,3,4)* 16	LASAGNA ALLA BOLOGNESE (1,3,7,9,12) 15
Fusilloni di pasta fresca con ragù di Spada, pomodorini e menta. Fresh fusilloni pasta with swordfish ragù, cherry tomatoes and mint.	Classica lasagna tradizionale emiliana con besciamella e ragù di carne. Classic traditional Emilian lasagne with béchamel sauce and meat ragù.
TONNARELLI CACIO E PEPE (1,7) 15	TORTELLINI IN BRODO (1,3,7,8) 14
Tonnarelli di pasta fresca con crema di pecorino romano e guanciale croccante. Fresh tonnarelli pasta with a Pecorino Romano cream sauce and crispy guanciale.	Tortellini di pasta fresca ripieni della tradizione (mortadella, maiale e noce moscata). Traditional fresh tortellini (filled with mortadella, pork and nutmeg).
RAVIOLONI RICOTTA E LIMONE (1,3,7,8) 14	TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (1,3,9,12) 14
Quadrettoni di pasta fresca ripieni di ricotta e limone, con crema di pomodorini, guanciale croccante e gel di pecorino. Ravioli stuffed with ricotta and lemon, served with a cherry tomato cream, crispy guanciale and pecorino gel.	Tagliatelle di pasta fresca con ragù tradizionale di manzo. Fresh tagliatelle with traditional beef ragù.
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E FANTASIA (1,3,4) 13	TAGLIATELLE VERDI AL POMODORO (1,3) V 13
Spaghetti con aglio, olio EVO, peperoncino, acciughe, olive taggiasche e crumble di pane ai pomodori secchi. Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, chilli, anchovies, Taggiasca olives and sun-dried tomato bread crumble.	Tagliatelle al basilico di pasta fresca con coulis di pomodorini e basilico fresco. Fresh basil tagliatelle with a cherry tomato and fresh basil coulis.

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7) 24 7	CHEESECAKE (1,3,7,8)* 24 7
Crema al mascarpone con biscotti al caffè e cacao amaro. Mascarpone cream with coffee biscuits and unsweetened cocoa powder.	Biscotto con crema di formaggio e gelée ai frutti di bosco. Biscuit with cream cheese and berry gelée.
TORTINO AL CIOCCOLATO (1,3,5,7,8)* 24 7	MACEDONIA DI FRUTTA 24 5
Soffice pan di Spagna al cacao con cuore caldo fondente e gelato alla vaniglia. Light and fluffy chocolate sponge cake with a warm, melt-in-the-mouth centre and vanilla ice cream.	Selezione di frutta stagionale. Seasonal fruit selection.
	Coperto per persona 1.50
	Service charge per person

Vegetarian **V** Vegan **VE** Available until midnight **24**

*Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof
Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.