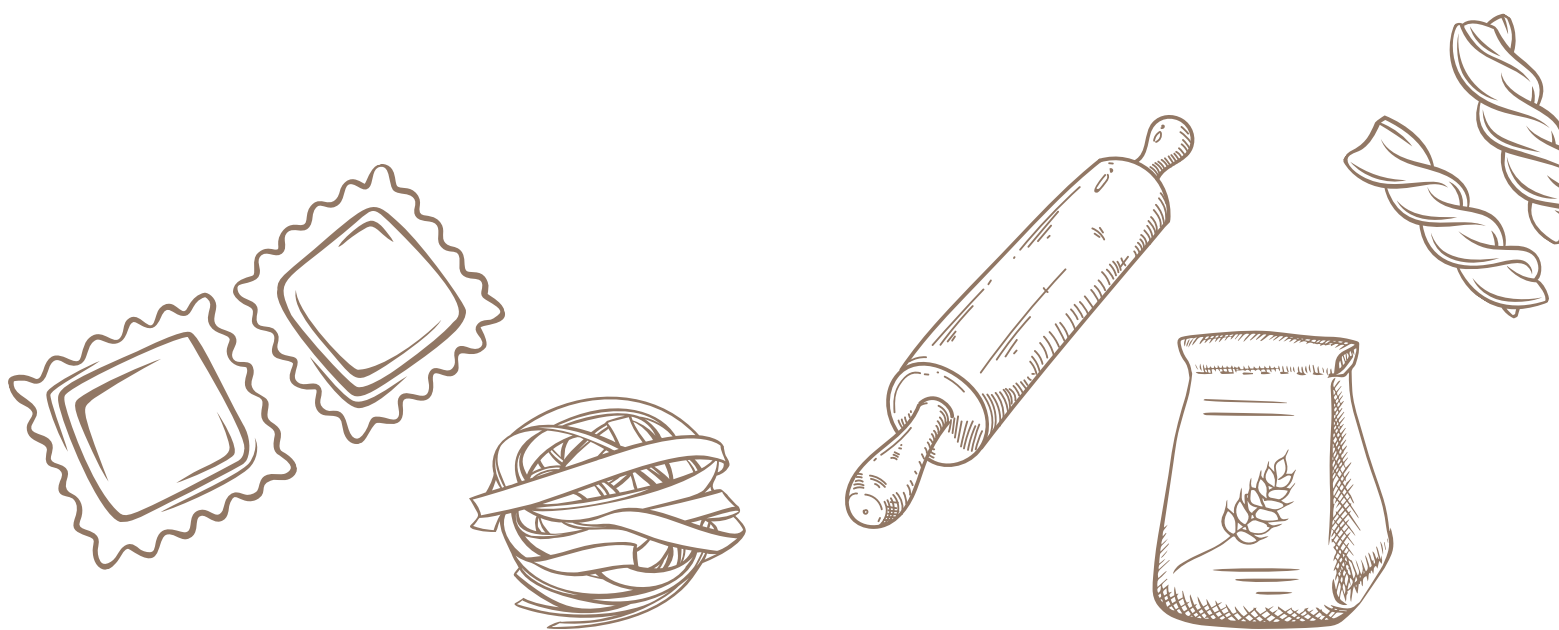


RISTORANTE
**FALCO
D'ORO**

A stylized brown silhouette of a falcon's head and wings, facing left, positioned to the right of the text.

50 anni di tradizione

Una cucina fondata nella tradizione
culinaria bolognese



Per cominciare

POLENTA & TARTUFO

Allergeni: 3

Polenta frita con Caciotta al tartufo fusa

€ 9,5

*MINIERA DI PEPITE *Allergeni: 3*

Pepite di polenta frita
con fonduta di formaggio e funghi

€ 8

ANTIPASTO DELLA CASA *Allergeni: 1-3*

Tagliere di salumi nostrani e formaggi con crescentine fritte
e tigelle di nostra produzione

€ 13



BRUSCHETTA *Allergeni: 1*

pane abbrustolito con aglio e pomodoro

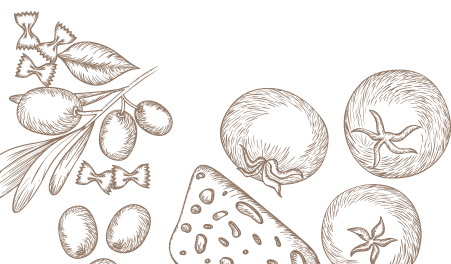
€ 5

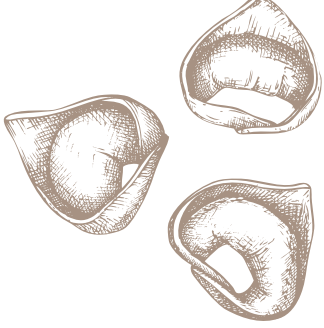
LA CAPRICCIOSA *Allergeni: 3-8*

Insalata capricciosa con radicchio, speck, aceto balsamico,
noci e scaglie di parmigiano

€ 8

COPERTO € 2,50





La sfoglina



Sfoglia fatta a mano secondo la tradizione

IL TORTELLINO *Allergeni: 1-3-4-9*

In brodo
o alla crema di parmigiano € 12

LE LASAGNE *Allergeni: 1-3-4-9*

alla bolognese, verdi € 10

LE TAGLIATELLE *Allergeni: 1-3-4-9*

*ai funghi porcini € 10

al ragù, fatto da noi € 9

I PASSATELLI *Allergeni: 1-3-4-9*

con crema di parmigiano, pancetta
croccante e aceto balsamico
di Modena I.G.P invecchiato € 9,50

I TORTELLACCI *Allergeni: 1-3-4*

ripieni di mascarpone in salsa di
cipolla e pancetta € 10

I TORTELLONI *Allergeni: 1-3-4*

ripieni di spinaci e ricotta del caseificio
Ca' Bortolani

con panna, speck e rucola € 10

*ai funghi € 11

GNOCCHETTI *Allergeni: 1-3-4-8-9*

di patate

con gorgonzola e noci € 10

classici al pomodoro € 8,50

• ATTENTI A QUEI SEI •

Sei assaggi di primi tradizionali bolognesi

€ 27

Piatti freddi

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI € 15

Brie, caciotta al tartufo, parmigiano reggiano 36 mesi e pecorino di Castel Magno. Serviti con pagnotta al farro e semi e al malto d'orzo, miele di castagno, salsa di fragole e salsa di fichi

Allergeni: 1-3-8



VITELLO TONNATO € 9 *Allergeni: 3-4-5-10-11*

INSALATONA € 10 *Allergeni: 3-5*

lattuga, radicchio, pomodorini, carote, rucola, tonno e mozzarella di bufala

Contorni

Crema fritta fatta in casa € 5

Allergeni: 1-3-4

*Funghi porcini fritti € 8

*Funghi porcini alla griglia € 10

*Patate fritte € 4

Patate al forno di Tolè € 4

Cipolle al forno € 4

Verdure gratinate € 5

Allergeni: 1

Verdure alla griglia € 5

Verdure al vapore € 4

Insalata mista con lattuga,
radicchio, pomodoro e

rucola € 4



Dal nostro barbeque

TAGLIATA DI MANZO

sale grosso e rosmarino € 16

*ai funghi porcini € 18

rucola e scaglie di parmigiano € 17

Allergeni: 1

• FILETTO DI MANZO •

alla griglia € 20

all'aceto balsamico di Modena € 21

*ai funghi porcini € 22

FIorentina ALLA GRIGLIA € 50 kg

GRIGLIATA MISTA di manzo, salsiccia, pancetta, pollo e agnello € 18

e poi...

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

€ 12 Allergeni: 1-3-4-6-11

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA *...tutto fatto in casa*

Polpettine fritte, zucchine, crema frita, ananas, banana e mela € 13 Allergeni: 1-3-4

SCALOPPINE *ai funghi porcini € 12 Allergeni: 1

o all'aceto balsamico di Modena € 9 Allergeni: 1

*FILETTINI DI MAIALE in salsa Cognac e funghi € 11 Allergeni: 1

*FILETTO DI BRANZINO € 16 Allergeni: 5

Dolcis in fondo

Tutti i nostri dolci sono freschi e fatti in casa

Crème Caramel € 4,5

Allergeni: 3-4

Panna cotta € 4,5

Allergeni: 3-4-5-11

Semifreddo
di mascarpone e mandorle € 5

Allergeni: 1-3-4-6-7-8

Zuppa inglese € 4,5

Allergeni: 1-3-4

Tiramisù € 4,5

Allergeni: 1-3-4-6-7-8-11

Mascarpone
con scaglie di cioccolato € 4,5

Allergeni: 3-4

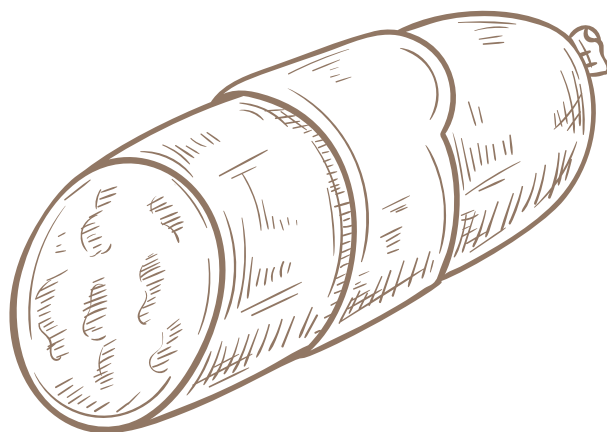
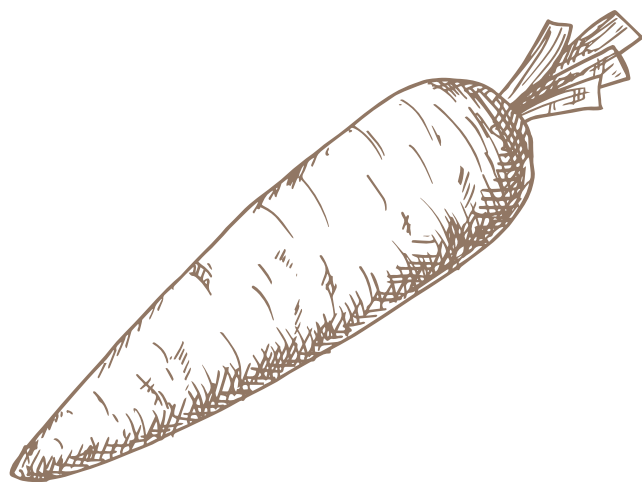
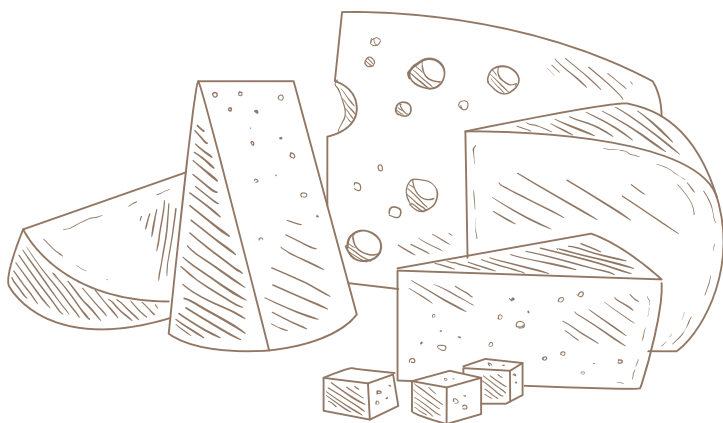
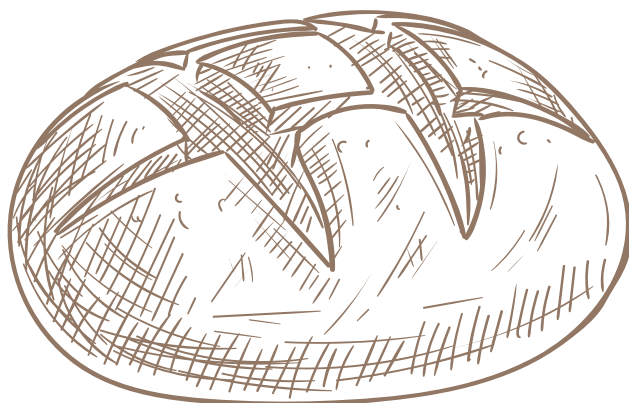
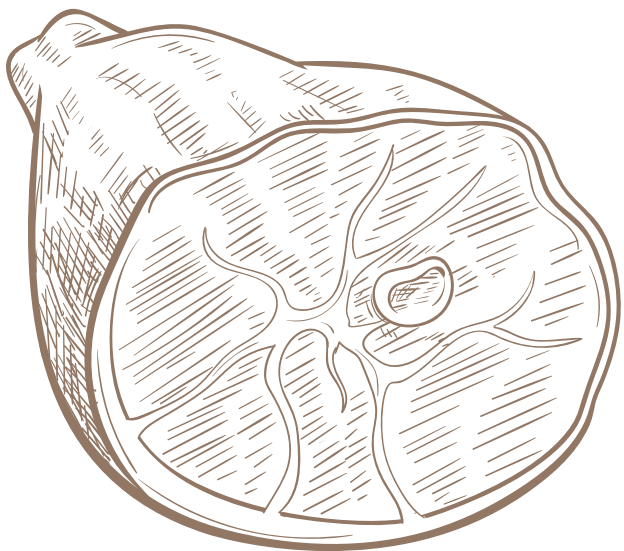
Sorbetto al limone € 4

Allergeni: 3-4-7-8

Gelato € 4,5

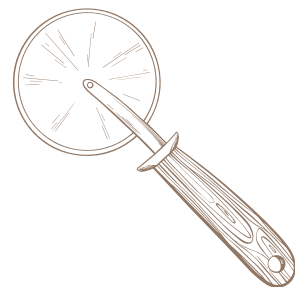
Allergeni: 1-3-4-6-7-8







Menu pizza



*MARGHERITA

€ 9

Allergeni: 1-3-7

*SALSICCIA

€ 10

Allergeni: 1-3-7

*PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

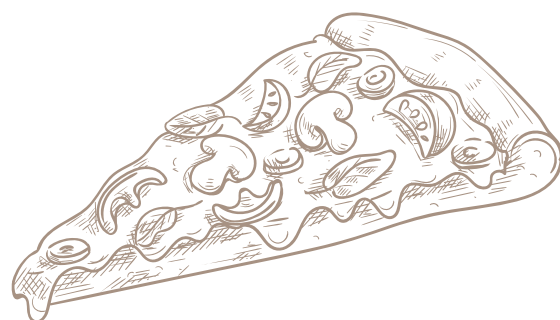
€ 10

Allergeni: 1-3-7

*ALLE VERDURE

€ 10

Allergeni: 1-3-7



Porta a casa i prodotti del territorio

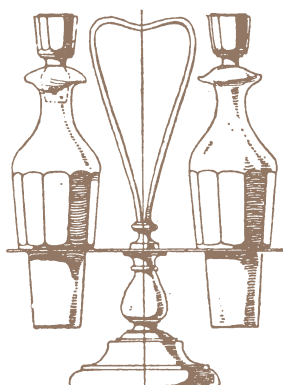
Un'ampia scelta di prodotti del territorio di altissima qualità
acquistabili presso il nostro ristorante

SALSA DI FICHI &
SALSA DI FRAGOLE



FRAGOLINO
MIRTILLINO
NOCINO

ACETO
BALSAMICO DI
MODENA I.G.P
INVECCHIATO



SELEZIONE DEI
MIGLIORI VINI
ITALIANI

