



AL PAPPAGALLO

A BOLOGNA DAL 1919

In Piazza della Mercanzia, a due passi dalle torri, dal lontano 1919 c'è un locale ormai storico per la buona cucina, quella tipica bolognese: è il Ristorante Al Pappagallo, situato tra le mura di uno storico palazzo del '300.

In quasi un secolo di storia il Ristorante Al Pappagallo ha visto varcare la sua soglia da celebrità e personaggi leggendari del cinema, dell'arte e della musica; da Sophia Loren a Gina Lollobrigida, da Alfred Hitchcock a Sharon Stone, da Lionel Richie a Ugo Tognazzi, e ancora Matt Dillon, Brigitte Nielsen e Francesco Guccini.

Una cucina del territorio unita ad un tocco di creatività, prestando una cura particolare alla scelta delle materie prime e alla continua ricerca del giusto equilibrio tra gusti, profumi e sapori.

Il Ristorante Al Pappagallo è un connubio unico di eleganza e accoglienza, di tradizione e innovazione, di cucina locale e internazionale.

Elisabetta e Michele
vi danno il benvenuto Al Pappagallo

Antipasti

Gustosi e mai banali:
i nostri antipasti sono all'insegna della tradizione e della genuinità.

Insalata Pappagallo con verdure e frutta di stagione

- 10 -

Vellutata di pomodoro tiepida bio Masseria Nel Sole e croccante di Parmigiano

- 15 -

Baccalà mantecato

su vellutata di peperone rosso al forno e olive croccanti

- 17 -

Vitello Tonnato

con granella di nocciole d'Alba IGP

- 17 -

Polpetta di crudo di Fassona

con spuma di Parmigiano Reggiano 20 mesi e crumble di cipolla rossa fragrante

- 17 -

Zuppa di fagioli

con limone salato

- 13 -

Pane, grissini e coperto 4 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera,

vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.

Primi della tradizione bolognese

Dalla scelta delle farine alla selezione dei migliori ingredienti di stagione, senza tralasciare il gusto unico della sfoglia tirata al mattarello: i nostri primi piatti sono il miglior connubio di tradizione e innovazione, di semplicità ed ecletticità.

Tortellini al mignolo

in doppio brodo di cappone

- 16 -

Tortellini al mignolo

in crema di latte al Parmigiano Reggiano D'alpeggio 30 mesi DOP

- 18 -

Tagliatelle tirate al mattarello al ragù Bolognese

in cestino di Parmigiano Reggiano

- 14 -

Lasagna alla Bolognese

con besciamella al parmigiano

- 15 -

Passatelli tradizionali bolognesi

in doppio brodo di cappone

- 16 -

Tagliatelle Antica Bologna

al ragù di rigaglie di pollo

- 13 -

I Primi piatti Al Pappagallo

Ravioli al plin ripieni di zucca

su vellutata di provola affumicata e briciole di cotechino

- 16 -

Lasagna vegetariana

con verdure di stagione

- 14 -

Tagliatelle al caffè

cacio e pepe di Sichuan

- 12 -

Spaghettoni di pasta fresca alla chitarra

con colatura di alici di Cetara e pane profumato

- 16 -

Spaghettoni di pasta fresca alla chitarra

con fantasia di pomodori freschi e basilico

- 12 -

Pasta artigianale monograno

cipolla rossa di Medicina in diverse consistenze

- 13 -

Secondi: Le proposte Al Pappagallo

Gustosi secondi delle carni più pregiate: una cucina saporita, sana ed innovativa.

Faraona arrosto

con rosmarino e sale di maldon, riduzione al porto e senape grezza in grani

- 18 -

Cotoletta di vitello con osso alla bolognese

con prosciutto dolce 30 mesi e Parmigiano Reggiano 24 mesi

- 25 -

Posteriore di coniglio alla cacciatora

con patate e pinoli

- 18 -

Bollito di lingua di manzo

cotta a bassa temperatura con salsa verde bolognese, mostarde e composte

- 17 -

Tartare di Fassona alla francese

- 22 -

Brasato di guancia di fassona

con purea di patate

- 19 -

Quaglia laccata al forno

con lamponi freschi e carota brasata

- 19 -

Baccalà in umido

alla bolognese

- 18 -

Pane, grissini e coperto 4 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera,

vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.

La selezione della macelleria “Oberto” di Alba

Da oltre 50 anni la Macelleria Oberto di Alba seleziona i migliori capi, esclusivamente femmine di età superiore ai 36 mesi, presso piccole aziende agricole in provincia di Cuneo. Il metodo di allevamento tradizionale, nel rispetto della natura e del territorio, conferisce a queste carni un altissimo profilo qualitativo rendendole gustose, tenere, compatte e con un bassissimo contenuto di grassi.

Fiorentina di Fassona Piemontese IGP

Frollatura 60 gg (min. 1,2 kg)

- 7,5 l'etto -

Costata di Fassona Piemontese IGP

Frollatura 60 gg (min. 1 kg)

- 7 l'etto -

Filetto di manzo di Fassona IGP alla griglia

con cipolle rosse al timo (280 gr)

- 29 -

Tagliata di Fassona Piemontese IGP

con rosmarino e sale di Maldon (220 gr)

- 15 -

Accompagnamenti

Verdure e ortaggi di stagione. Ideali per accompagnare i secondi piatti di carne, ma buonissimi anche da soli.

Misticanza di insalata verde

- 5 -

Erbette di campo stagionali saltate in padella con aglio, olio e peperoncino

- 5 -

Friggione classico bolognese

- 6 -

Patate a buccia rossa arrosto

- 6 -

Spinaci in padella burro e Parmigiano Reggiano

- 6 -

Pane, grissini e coperto 4 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera,

vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.

La salumeria Al Pappagallo: L'eccellenza delle nostre tradizioni

Il prestigio e l'unicità dei salumi Ghirardi sono da settant'anni garanzia di qualità: veri e propri capolavori per il palato, profumi armoniosi, aromi e gusti unici.

Degustazione in rosa

un assaggio del tipico salume bolognese: Mortadella naturale,
Mortadella Bologna "tour-tlen" e Salame Rosa

- 14 -

Degustazione extra dolce

prosciutto di Parma extra dolce 36 mesi, coppa di maiale nero, strolghino di maiale nero, coppa di testa, pancetta extra large

- 19 -

Degustazione della selezione dei nostri culatelli

Culatello di zibello 18 mesi DOP caratterizzato dal sapore dolce
e il leggero sentore di fungo e sottobosco,
Culatello di maiale nero proveniente da allevamento allo stato brado,
Culatello extra large riserva del contadino con stagionatura
minima di 22 mesi dal colore rosso rubino e dal sapore intenso e persistente

- 20 -

Degustazione "Sotto diversi cieli d'Italia"

un viaggio che racconta il formaggio, frutto di storie e geografie
tutte mediterranee: Fassano, provolone del Monaco, Pecorino di Pienza riserva, Monte Veronese

- 16 -

Degustazione "La voluttà delle paste molli"

sono i formaggi dell'avvolgenza, della delicatezza e dei sentori dolci e aciduli del latte:
Camembert DOP, Robiola di Roccaverano DOP BIO, Ficu, St. Maure

- 16 -

Degustazione "Viaggio fra i sapori" Salumi e Formaggi (per due persone)

Un piccolo percorso gastronomico per chi vuole degustare
una selezione di formaggi a pasta dura e molle, accompagnati
dai saporiti salumi di Ghirardi e Angelico

- 26 -

Dulcis in fundo

I nostri dolci fatti in casa sono ideali per chiudere in dolcezza il vostro pasto. Golosi e belli da vedere, sono un interessante mix di tradizione locale e sperimentazione gastronomica.

Mascarpone con scaglie di cioccolato fondente

e crumble di meringa

- 6 -

Tenerina al cioccolato fondente

con mascarpone

- 8 -

Zuppa inglese

tradizionale bolognese

- 8 -

Tortino di mele

con crema chantilly

- 8 -

Tiramisù scomposto

con caffè in bricco

- 8 -

Selezione di frutta di stagione

- 7 -

Semifreddo alla Nocciola,

crumble di pan di Spagna croccante, meringa e granella di nocciole d'Alba IGP

- 10 -

Blue: i nostri erborinati

Fourme D'Ambert con pan di spezie - Azul De Cueva -
Shropshire con mascarpone artigianale e cioccolato Valrhona

- 8 -

Latte in piedi al forno

e caramello

- 9 -

Pane, grissini e coperto 4 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera,

vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.

Le bevande e la caffetteria

Acqua Panna naturale o San Pellegrino frizzante

- 3 -

Bevande

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Chinotto

- 4 -

Succo di frutta

mirtillo o arancia

- 4 -

Caffè

- 3 -

Caffè d'orzo o Caffè al ginseng

- 3.5 -

Cappuccino

- 4 -

Amari

(vedere carta vini)

I caffè monorigine 100% Arabica Hausbrandt

Brasile

Equilibrato che ammalia con il suo retrogusto goloso di cioccolato e nocciola

- 3.5 -

Costarica

Dall'America Centrale, un caffè ricco di corpo, dall'aroma complesso, intenso edistinto

- 3.5 -

Antigua

Il Guatemala Antigua è un caffè dal gusto pieno, distinguibile per la sua corposità

- 3.5 -

Ethiopia

Il caffè dolce e profumato dell'Africa Orientale, terra del sole

- 3.5 -