



A BOLOGNA DAL 1919

Cent'anni di beatitudine

Elisabetta e Michele

vi danno il benvenuto Al Pappagallo.

In Piazza della Mercanzia, a tre passi dalle Due Torri,

dal lontano 1919 c'è un locale situato tra le mura di uno storico palazzo del '300,

è il Ristorante Al Pappagallo luogo storico della buona cucina, quella tipica bolognese.

. In un secolo di storia il ristorante Al Pappagallo ha visto varcare la sua soglia da celebrità e personaggi leggendari che hanno impresso i loro volti nella storia del cinema, dell'arte e della musica; da Sophia Loren a Gina Lollobrigida, da Alfred Hitchcock a Lionel Richie, e ancora Matt Dillon e Sharon Stone, Brigitte Nielsen, Ugo Tognazzi 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.

Elisabetta e Michele

*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.
wi-fi rete:Pappagallo guest - wi-fi password: Pappagallo*

LA SALUMERIA AL PAPPAGALLO:

L'eccellenza delle nostre tradizioni

Degustazione in rosa

Mortadella la Dotta, Mortadella Santo e salame rosa selezione salumificio Villani
Con abbinamento calice di vino

€ 14

Degustazione extra dolce

Prosciutto di Parma extra dolce 24 mesi, Prosciutto San Daniele 24 mesi
Prosciutto di Praga selezione salumificio Villani
Con abbinamento calice di vino

€ 16

Verticale di culatelli di Zibello Dop presidio SlowFood
Con abbinamento calice di vino

€ 20

Strolghino di culatello di Zibello e la sua coppa
Con abbinamento calice di vino

€ 14

Degustazione di Parmigiano Reggiano in diverse stagionature mesi 18/24/36/48/60/90/120
Con abbinamento calice di vino

€ 22

Degustazione di Formaggi

Fassano, Robiola di Roccaverano Dop Bio, Pecorino di Pienza riserva,
Provolone del Monaco, Parmigiano Reggiano Dop, St. Maure
Con abbinamento calice di vino

€ 18

MENU DELLA MEMORIA

Sotto le due torri dal 1919

Polpetta di cappone e manzo con maionese profumata alla senape e porro fragrante

Tortellini al mignolo in doppio brodo di cappone

Lasagne goccia d'oro

Cotoletta di vitello con osso alla bolognese e friggione al Campari

Latte in piedi

€ 70

vini esclusi

€ 110

con abbinamento vini

ANTIPASTI

Canocchie al vapore con sedano e gelatina al limone

€ 21

Capasanta al cetriolo Varnelli con camomilla

€ 16

Crudo di gamberi rossi profumati al lime

€ 20

Tataki di tonno e pomodorini marinati

€ 18

Baccalà mantecato con brodetto di porri e francobolli di patate al tartufo nero

€ 18

Parmigiana alla melanzana con gocce di mozzarella

€ 10

Galantina di cappone classica con zabaione salato con coriandoli di giardiniera

€ 13

Vitello tonnato con nocciola Piemonte

€ 15

Polpettine di crudo di manzo in insalata e spuma di Parmigiano Reggiano

€ 16

MINESTRE

Vellutata di pomodoro tiepida con croccante al Parmigiano Reggiano

€ 13

Tortellini al mignolo in doppio brodo di cappone

€ 16

PRIMI PIATTI

Passatelli con gamberi rossi, vongole e taggiasche

€ 18

Spaghetto alla chitarra pomodoro basilico e olive taggiasche

€ 10

Spaghetto alla chitarra con pesto fresco alla Genovese patate e fagiolini

€ 15

Tortellone di ricotta con stracciatella e filetti di pomodoro fresco

€ 13

Cannelloni estivi alla ricotta pomodoro e basilico

€ 13

Risotto alla parmigiana con aceto balsamico stravecchio

€ 15

Tortellini al mignolo in crema di latte al Parmigiano Reggiano

€ 18

Tortellini al mignolo goccia d'oro

€ 19

Tagliatelle al culatello profumate al limone

€ 16

Tagliatelle al ragù tradizionale bolognese

€ 15

Lasagna Al Pappagallo goccia d'oro

€ 18

Lasagne verdi alla Bolognese

€ 16

PIETANZE

Crudo di capasanta gamberi rossi scampi e tonno

€ 22

Scampi saltati, tenero di parmigiano, vino rosso e amarene

€ 20

Brodetto con filetto di scorfano in quasi caponata

€ 22

Carpaccio di manzo in insalata con scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 13

Roast Beef sale, rosmarino e olio evo

€ 13

Faraona alla bolognese con erbe ripassate e patate al forno

€ 14

Cotoletta di vitello alla bolognese e friggione al Campari

€ 22

Verticale di lingua di manzo in salsa verde alla bolognese con mostarde e composte

€ 14

Nocetta di manzo con fegato grasso e basilico

€ 24



A BOLOGNA DAL 1919

Cent'anni di beatitudine

DESSERT

DESSERT

Zuppa Inglese alla maniera dell'Artusi

€ 10

Tenerina al cioccolato con gelato al mascarpone e caramello salato

€ 10

Gelato alla crema con aceto balsamico tradizionale stravecchio

€ 12

Tiramisù scomposto con cialda al cacao e caffè espresso in bricco

€ 10

Gelato al wasabi con spuma calda al cioccolato

€ 10

Latte in piedi al forno e caramello

€ 10

Tortino di mele con crema chantilly

€ 10



A BOLOGNA DAL 1919

Coperto e servizi

€ 3

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni.

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori
per preservarne 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.*

wi-fi rete: Pappagallo guest - wi-fi password: Pappagallo
