



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 selezione salumificio Villani

10

Degustazione extra dolce

Prosciutto di Parma extra dolce 24 mesi, Prosciutto San Daniele 24 mesi
selezione salumificio Villani

12

Verticale di culatelli di Zibello Dop presidio SlowFood

16

Degustazione di Parmigiano Reggiano in diverse stagionature

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

60

vini esclusi

110

con abbinamento vini

Il menu si intende uguale per tutti i componenti del tavolo

ANTIPASTI

Crudo di gamberi rossi profumati al lime

18

Capasanta brasata con purè allo zafferano, radicchio e guancialetto croccante

16

Parmigiana alla melanzana con gocce di mozzarella

10

Sformato di piselli, cipollotto alla griglia con insalata di pere e radicchio

12

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

14

Vitello tonnato con nocciola piemonte

14

MINESTRE

Vellutata di pomodoro tiepida con croccante al Parmigiano Reggiano

10

Tortellini al mignolo in doppio brodo di cappone

16

PRIMI PIATTI

Spaghetto alla chitarra pomodoro basilico e olive taggiasche

10

Spaghetto alla chitarra con gamberi rossi pomodoro basilico e burrata

16

Tortelloni di ricotta con stracciatella e filetti di pomodoro fresco

12

Cannellone estivo alla ricotta, pomodoro e basilico

13

Risotto alla parmigiana con aceto balsamico stravecchio

16

Tortellini al mignolo in crema di latte al Parmigiano Reggiano

16

Tortellini al mignolo goccia d'oro

18

Tagliatelle al culatello profumate al limone

14

Tagliatelle al ragù tradizionale bolognese

14

Lasagna Al Pappagallo goccia d'oro

16

Lasagne verdi alla Bolognese

14

PIETANZE

Crudo di capasanta gamberi rossi e scampi

20

Baccalà in umido

14

Filetto alla griglia con erbette ripassate e zucchine grigliate

18

Faraona alla bolognese con erbette ripassate e patate al forno

14

Cotoletta di vitello alla bolognese e friggione al Campari

22

Il nostro bollito

22

DESSERT

Zuppa Inglese alla maniera dell'Artusi

10

Gelato alla crema con aceto balsamico tradizionale stravecchio

10

Tiramisù scomposto con cialda al cacao e caffè espresso in bricco

10

Latte in piedi al forno e caramello

8

Tortino di mele con crema chantilly e mele caramellate

8

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