



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 e Salame di Zibello
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

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

Crudo di gamberi rossi profumati al lime

20

Capasanta con verdure stufate – tartufo nero

€ 18

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

€ 18

Canocchie al vapore – concassè di sedano - gelatina al limone

€ 21

Parmigiana alla melanzana con gocce di mozzarella

€ 12

Flan di zucca con porri fragranti mousse di parmigiano
e aceto balsamico tradizionale stravecchio

€ 14

Galantina classica di cappone tiepida con zabaione salato e coriandoli di giardiniera

€ 14

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

€ 16

Vitello tonnato con nocciola Piemonte

€ 15

MINESTRE

Vellutata di pomodoro tiepida con croccante al Parmigiano Reggiano

€ 14

Tortellini al mignolo in doppio brodo di cappone

€ 18

Passatello in zuppa di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
(con tartufo bianco secondo disponibilità)

€ 18

PRIMI PIATTI

Spaghetto alla chitarra pomodoro basilico e olive taggiasche

€ 13

Spaghetto con gamberi rossi, pomodoro, basilico e burrata

€ 18

Tortelloni di zucca al prosciutto con gocce di pistacchio

€ 16

Cannellone classico al ragù alla Bolognese

€ 15

Risotto alla parmigiana con aceto balsamico stravecchio

€ 20

Tortellini al mignolo in crema di latte al Parmigiano Reggiano

€ 18

Tortellini al mignolo goccia d'oro

€ 20

Tagliatelle al culatello profumate al limone

€ 16

Tagliatelle al ragù tradizionale bolognese

€ 16

Lasagna Al Pappagallo goccia d'oro

€ 18

Lasagne verdi alla Bolognese

€ 16

PIETANZE

Crudo di capasanta gamberi rossi e scampi

€ 24

Scampi saltati, tenero di parmigiano, vino rosso e amarene

€ 24

Brodetto con filetto di scorfano in quasi caponata

€ 22

Roast Beef tiepido sale, rosmarino e olio evo

€ 16

Faraona alla bolognese con erbe ripassate e patate al forno

€ 16

Cotoletta di vitello alla bolognese e friggione al Campari

€ 25

Il nostro bollito e le sue salse

€ 25

Nocetta di manzo con foie gras e basilico

€ 25

Degustazione di Formaggi

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

€ 18



A BOLOGNA DAL 1919

Cent'anni di beatitudine

DESSERT

DESSERT

Zuppa Inglese alla maniera dell'Artusi

€ 12

Tenerina al cioccolato con gelato al mascarpone e caramello salato

€ 12

Gelato alla crema con aceto balsamico tradizionale stravecchio

€ 14

Tiramisù scomposto con cialda al cacao e caffè espresso in bricco

€ 12

Gelato al wasabi con spuma tiepida al cioccolato

€ 14

Latte in piedi al forno e caramello

€ 12

Tortino di mele con crema chantilly e mele caramellate

€ 12



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
