



All'insegna delle buone tradizioni.

Sea Appetizer

Octopus salad with rocket, semi dry cherry tomatoes and olives € 15,00

Prawn tails wrapped in bacon with zucchini and Pecorino cheese cream € 15,00

Land Appetizer

Platter of Emilia-Romagna cured meats with "Stracchino" mousse and small "Crescentine" (fried dough pockets) € 14,00

Knife-cut beef tartare with brunoise of vegetables, green pepper and mustard mayonnaise € 15,00

Deep fried pumpkin flowers filled with Ricotta cheese, salad and cooked must (Mosto) € 14,00

"Crescentine" basket € 6,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: la garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità





All'insegna delle buone tradizioni.

Sea First Courses

Creamy rice with sweet Pecorino cheese sauce and tuna tartare marinated with lime and mint € 15,00

"Ravioli" pasta filled with prawns and Ricotta mousse with pesto of dried tomatoes, zucchini and lemon € 14,00

"Linguine" pasta with seafood, prawns and cherry tomatoes € 15,00

Land First Courses

Tortellini in capon broth € 14,00

Home-made tagliatelle with Bolognese ragout sauce € 12,00

"Tortelli" stuffed with Squacquerone cheese and radicchio, sautéed in tomato fillets and marjoram € 14,00

"Spaghetti alla chitarra" (Square-cut fresh egg pasta) with braised onion, guanciaie and Pecorino cheese € 15,00

Our home-made "Passatelli" with a white ragù made from guinea fowl thigh and peas € 14,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.



GARGANELLI



All'insegna delle buone tradizioni.

Sea Main Courses

Gratinated salmon skewers with "friggione" (onion and tomatoes sauce) and toasted bread € 21,00

Pan-seared scallops with eggplant caponata and smoked Provola cheese souce € 22,00

Land Main Courses

Sliced beef fillet with a balsamic vinegar reduction, pistachios and roasted potatoes € 22,00

"Bolognese" veal cutlet with Parma ham, Parmesan cheese and baked potatoes € 18,00

Grilled beef steak, potatoes with aromatic herbs and grilled vegetables € 23,00

Low temperature cooking pork meat with aubergines and roasted pepper purée € 20,00

Veal entrecôte with a reduced Porto sauce and a garden of vegetables € 20,00

Asparagus flan with Bolognese Caciotta cream cheese, saffron and pine nuts € 17,00



Ristorante Calzavecchio

Chi ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.



GARGANELLI



All'insegna delle buone tradizioni.

Contorni

€ 6,00

Verdure bollite

Verdure grigliate

Patatine fritte

Patate al forno

Insalata mista

Sides

€ 6,00

Steamed vegetables

Grilled vegetables

French fries

Baked potatoes

Mix salad

Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità



Desserts

€ 8,00

*Coconut “Panna cotta” with raspberries
and mango on almond crumble*

*Cheesecake with chocolate biscuits and
strawberries sauce*

*“Tenerina” dark chocolate pie with crème and
vanilla ice cream*

*Amaretto biscuit parfait with vanilla cream and
caramelized wild berries*

*Lemon and ricotta creamy trifle with cherries
compote and cocoa streusel (pieces of shortcrust
pastry)*

Catalan cream ()*

Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità.

La garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario –
ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

