

# MIENÙ



EVSTATION

# RISTORANTE

## ANTIPASTI

- CARPACCIO DI BLACK ANGUS** 12 €  
Crema al gorgonzola, fichi caramellati e mandorle croccanti  
\*3-5-6-7-11-12-14
- TENTACOLI DI POLPO ALLO SPIEDO** 12 €  
Vellutata di cannellini spicy e semi misti  
\*3-5
- BOMBE DI FRITTI** 11 €  
Tempura di gamberi Teriyaki, mozzarelline panate al tartufo e bombette di ragù homemade  
\*2-3-7-8-9-11-14
- L'INSOLITO** 10 €  
Bombolone con salmone affumicato, formaggio fresco e cipolle caramellate  
\*3-5-6-9-11-14

## PRIMI

- CAPPELLETTI ALLA GENOVESE**  16 €  
Ripieni di pesto artigianale e squaquerone, su crema di patate allo zafferano e polvere di taggiasche  
\*9-14
- LA MIA CHITARRA** 15€  
Fatta a mano e servita con ragù tipico abruzzese  
\*3-8-9-14
- PACCHERO MATTO** 15 €  
Asparagi selvatici, gamberoni in crosta e pecorino romano  
\*3-4-8-9-14
- CARNAROLI MANTECATO AL TARTUFO BIANCO**  20 €  
Con chips di funghi porcini e tartufo bianco a scaglie  
\*3

Pane e coperto € 2

\*Per l'elenco dei 14 allergeni corrispondenti consultare la pagina a fine menù

# RISTORANTE

## SECONDI

### BACCALÀ PASTELLATO

Patatine fritte e maionese al limone

\*2-3-5-9

13 €

### INVOLTINI DI PESCE SPADA

Ripieno di pinoli, olive verdi, capperi, uvetta e primosale, serviti con pesto di pomodori secchi

\*2-5-6-9-13

18 €

### LA FAKE BOLOGNESE

Pollo panato cornflakes e polenta, coppa di Parma IGP, crema di Parmigiano 36 mesi e granella di pistacchi

\*3-9-14

16 €

### FILETTO DI MANZO EV

Crema di patate alla nocciole, demi-glacè al caramello salato e riduzione di Montepulciano

\*2-3

22 €

## CONTORNI

### PATATE ARROSTO

4 €

### INVOLTINI DI MELANZANE

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e Grana Padano

\*3

6 €

### PALLOTTE CACIO E OVA

Preparate secondo la tradizione pastorale

\*3-9-14

8 €

### CIME DI RAPA

Saltate con aglio e peperoncino

5 €

## INSALATONE

### CEASAR SALAD

Lattuga, pollo grigliato, crostini, Grana Padano, Caesar dressing

\*3-7-9-11-14

8 €

### PIADINA SALAD

Lattuga, carote, mais, speck tirolese, Feta greca e balsamico di Modena

\*2-3-9

9 €

Pane e coperto € 2

\*Per l'elenco dei 14 allergeni corrispondenti consultare la pagina a fine menù

# RISTORANTE

## DESSERT

### BRIOCHE CALDA SICILIANA

Servita con granita al limone

\*3-9-14

5 €

### CANNOLO SCOMPOSTO

Granita di ricotta di pecora, pistacchio puro e granella

\*2-3-6-9-14

7 €

### CHEESECAKE

Frutti di bosco

\*2-3-9

6 €

### TARTUFO NERO

Classico o affogato al caffè

\*2-3-7-9-14

5 €

### CREMOSO AL PISTACCHIO

Con crumble al cacao

\*2-3-14

7 €

Pane e coperto € 2

\*Per l'elenco dei 14 allergeni corrispondenti consultare la pagina a fine menù

# BAR

## PASTICCERIA

DOLCE VUOTA	1.3 €
VEGANA VUOTA	1.7 €
SACCOTTINO CIOCCOLATO	1.5 €
TRECCIA NOCI PECAN	1.7 €
CORNETTO SALATO AL SESAMO	1.1 €
BRIOCHE FARCITA	1.6 €
BRIOCHE INTEGRALE MIELE	1.6 €
BRIOCHE CREMA DI PISTACCHIO	1.8 €
BOMBOLONE ALLA CREMA	1.8 €
CROSTATA	3.5 €
CIAMBELLONE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO	3 €

## SALATO

PIADINA O PANINO FARCITI	4.5 €
PANINO CON PORCHETTA ABRUZZESE	5 €
TOAST COTTO E FORMAGGIO	2.9 €

# BAR

## CAFFETERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,1 €	CAFFÈ MACCHIATO	1.2 €
DECAFFEINATO	1.6 €	LATTE MACCHIATO	1.7 €
CAPPUCCINO	1.6 €	CAPPUCCINO SOIA	1.9 €
MAROCCHINO/VETRINO	1.7 €	GYNSENG	1.7 €
THÈ/TISANE	2.8 €	CAFFÈ SHAKERATO	2.2 €
ORZO	1.6 €	CIOCCOLATA CALDA	2.9 €
CAFFÈ CORRETTO	1.8 €	SPREMUTA D'ARANCIA SICILIA	3.5 €

## BEVANDE

ACQUA 0,5 L	1.1 €
ACQUA 1 L	2.2 €
COCA COLA / FANTA / SPRITE / PEPSI	2.7 €
LURISIA LIMONATA / CHINOTTO / ARANCIATA AMARA	3 €
ANALCOLICO GENZIANA	2.7 €
CRODINO	2.3 €
REDBULL	3 €
SUCCHI DI FRUTTA	2.5 €
SUCCO MIRTILLO MELOGRANO / ARANCIA ROSSA	2.8 €
THÈ PESCA / LIMONE	2.5 €
TONICA	2.3 €
LEMON SODA	2.4 €

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

*Per eventuali allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale di sala e comunicarle prima di procedere all'ordinazione*

## 1. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## 2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

## 3. LATTE DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

## 4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, tellina e

## 5. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole

## 6. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima

## 7. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

## 8. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

## 9. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## 10. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## 11. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## 12. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## 13. ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## 14. UOVA E DERIVATI

Uovae prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**@evstation\_bologna**

creato da  
*Beniamino Ricciuti*