



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

ANTIPASTI

Crudo di gamberi rossi profumati al lime

18

Capasanta con verdure stufate – tartufo nero

€ 16

Parmigiana alla melanzana con gocce di mozzarella

€ 10

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

€ 12

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

€ 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 zucca al prosciutto con gocce di pistacchio

€ 12

Cannellone classico al ragù alla Bolognese

€ 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 erbe ripassate e zucchine grigliate

€ 18

Faraona alla bolognese con erbe ripassate e patate al forno

€ 14

Cotoletta di vitello alla bolognese e friggione al Campari

€ 22

Il nostro bollito

€ 22



A BOLOGNA DAL 1919

Cent'anni di beatitudine

DESSERT

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



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
