



ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi..... € 10,00

Parma Raw Ham 24 months

Affettati Misti..... € 8,00

Selection of sliced ham and salami

Culatello di Zibello..... €14,00

Insalatina croccante..... € 9,00

(radicchio, pancetta, aceto balsamico, grana)

Mixed salad (red chicory, baked bacon, balsamic vinegar, parmigiano cheese)

Coperto € 2,50

PRIMI PIATTI - FIRST PASTA COURSES

pasta fatta a mano dalla sfoglina del Nonno Rossi

Home-made pasta by our sfoglina

Tagliatelle al ragù di Bologna.....	€ 10,00
Home-made tagliatelle pasta with meat sauce "alla Bolognese"	
Tortellini alla panna.....	€ 14,00
Home-made tortellini pasta with cream	
Tortelloni ripieni di ricotta.....	€ 13,00
al burro e pomodoro o burro e salvia	
Home-made tortelloni pasta filled with ricotta cheese with butter and tomato sauce	
Lasagne alla Bolognese.....	€ 13,00
Gramigna alla salsiccia e filange di zucchine.....	€ 10,00
Home-made gramigna pasta with sausage and courgettes	
Maccheroncini alle erbette del "Nonno"	€ 10,00
con panna prosciutto e piselli	
Home-made green pasta with cream, ham and peas sauce	
Tris del "Nonno"	€ 14,00
(tortellini alla panna, tortelloni al burro e pomodoro, maccheroncini verdi "del Nonno")	
A taste of 3 different home-made pasta course	

MINESTRE IN BRODO - SOUPS

Tortellini in brodo.....	€ 14,00
Tortellini pasta with broth	
Passatelli in brodo.....	€ 11,00
Passatelli pasta with broth	

SPECIALITÀ ALLA BRACE - BARBECUE SPECIALITIES

Cucinata direttamente sul nostro camino

Tagliata di manzo su letto di rucola.....	€ 18,00
Cut of beef on rocket bed broth	
Filetto di manzo.....	€ 20,00
Beef fillet	
Fiorentina (€ 4,5/hg.).....	S.Q.
I. bone steak "alla fiorentina"	
Costata di manzo.....	€ 19,00
Beef sirloin	
Nodino di Vitello (€ 5,00/hg.).....	S.Q.
Veal I. bone steak	
Grigliata mista (coppone, salsiccia, manzo, pancetta).....	€ 18,00
Mixed grilled (coppone, pork, sausage, beef, beef and bacon	
Braciola di vitello.....	€ 16,00
Veal chop	
Petto di pollo alla brace.....	€ 12,00
Grilled Chicken breast	
Paiard di maiale.....	€ 12,00
Paiard pork	
Grigliata di verdure.....	€ 10,00
Grilled vegetables	

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA - MAIN COURSES

Filetto alla tartara.....	€ 23,00
Beef fillet "alla tartara" (raw minced beef)	
Carpaccio di filetto con rucola e grana.....	€ 18,00
Thin slices of raw beef fillet with rocket and Parmigiano Reggiano cheese	
Filetto di manzo al pepe verde o all'aceto balsamico di Modena.....	€ 22,00
Beef fillet with green pepper or balsamic vinegar of Modena	
Cotoletta alla bolognese (farcita con prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano).....	€ 18,00
Veal cutlet "alla bolognese" filled with Parma raw ham and Parmigiano Reggiano cheese	
Cotoletta Milanese.....	€ 14,00
Veal cutlet "Milanese"	

FORMAGGI - CHEESES

Tagliere di formaggi misti con miele e confetture assortite€ 10,00

Chopping board of mixed cheese with honey and assorted jams

CONTORNI - VEGETABLES

Pinzimonio di verdure fresche.....€ 8,50

Mixed raw vegetables with olive oil

Insalata mista di verdure.....€ 6,00

Mixed seasonal salad

Spinaci al burro.....€ 6,00

Spinach with butter

Patate del "Nonno".....€ 6,00

Our famous roast potatoes

Verdure alla griglia.....€ 6,00

Grilled vegetables

DESSERT

DESSERT HOME-MADE

I Dolci degli chefs del "Nonno".....€ 6,00

Every day new desserts home made by the chefs of "Nonno"

Gelato di nostra produzione giornaliera.....€ 6,00

Every day home made ice cream

Caffè.....€ 2,50

Coffee

Distillati.....da € 5,00 a € 10,00

Distillates

Il Ristorante Nonno Rossi

Nel 1933 Mario Rossi, pilota sui "caproni" durante la prima guerra mondiale, decise di aprire il Ristorante NONNO ROSSI quale punto di ritrovo e ristoro per gli ufficiali dell'Aviazione Italiana.

Ubicato nella splendida Villa Marisa, il ristorante, in attesa che si costruisse l'attuale aeroporto, ospitò i locali della biglietteria ed il check-in.

In 1933 Mario Rossi, pilot on "caproni" during the 1st world war, decided to open the restaurant NONNO ROSSI as a meeting and refreshment point for the Italian aviation officials. Located in the splendid Villa Marisa, the restaurant, waiting for the building of the current airport, hosted the ticket and the check-in premises.



Nella splendida Villa Marisa, sede del ristorante, oltre alla storica sala con camino e all'incantevole giardino, sono a disposizione della clientela il gran salone e le luminose e confortevoli sale per feste private, riunioni aziendali, meetings conventions.

In the beautiful Villa Marisa, seat of the restaurant, in addition to the historical fireplace room and the lovely garden with veranda, are available to customers the large living room, the bright and comfortable rooms for private parties, business meeting, convention.



Il ristorante propone una cucina casalinga legata alla tradizione bolognese con primi piatti di pasta fresca tirata a mano con il mattarello delle nostre "sfogline" e le carni cotte a vista direttamente sullo splendido camino. La qualità della cucina bolognese che il Ristorante NONNO ROSSI ha mantenuto ed esaltato nel corso degli anni di attività ha fatto sì che la sua fama venga tutt'ora apprezzata anche dalla clientela internazionale contribuendo a fare apprezzare in tutto il mondo la città di BOLOGNA.

The restaurant offers homemade cooking, linked to the Bolognese tradition, with fresh pasta handmade with a rollin-pin by our "sfogline" and meats cooked directly on the beautiful fireplace. The quality of Bolognese cuisine that the restaurant NONNO ROSSI has maintained and enhanced over the years has meant that his reputations is still appreciated by international customers helping to make the world appreciate the city of BOLOGNA.