



AL PAPPAGALLO

A BOLOGNA DAL 1919

In Piazza della Mercanzia, a due passi dalle torri, dal lontano 1919 c'è un locale ormai storico per la buona cucina, quella tipica bolognese: è il Ristorante Pappagallo, situato tra le mura di uno storico palazzo del '300.

In quasi un secolo di storia il Pappagallo ha visto varcare la sua soglia da celebrità e personaggi leggendari del cinema, dell'arte e della musica; da Sophia Loren a Gina Lollobrigida, da Alfred Hitchcock a Sharon Stone, da Lionel Richie a Ugo Tognazzi, e ancora Matt Dillon, Brigitte Nielsen 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 Pappagallo è un connubio unico di eleganza e accoglienza, di tradizione e innovazione, di cucina locale e internazionale.

Elisabetta e Michele
vi danno il benvenuto al Pappagallo

Antipasti

Gustosi e mai banali:

i nostri antipasti sono all'insegna della tradizione e della genuinità.

Peperoni in agrodolce al caprino

acciughe del Cantabrico

- 10 -

Vellutata di carota, arancia

e uovo pochè

- 16 -

Vellutata di pomodoro bio,

croccante al parmigiano reggiano e foglie di basilico essiccato

- 15 -

Millefoglie

baccala mantecato, verdure croccanti e carota viola in agrodolce

- 17 -

Vitello Tonnato

granella di nocciole d'Alba IGP

- 16 -

Polpetta al crudo di Fassona

spuma al Parmigiano Reggiano e crumble di cipolla rossa croccante

- 17 -

Pane, grissini e coperto 3,5 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari.

Primi piatti: La tradizione bolognese fatta a mano

Dalla scelta delle farine alla selezione dei migliori ingredienti di stagione, senza tralasciare il gusto unico della sfoglia tirata al mattarello: i nostri primi piatti sono il miglior connubio di tradizione e innovazione, di semplicità ed ecletticità.

Tortellini al mignolo

in doppio brodo di cappone e manzo di Fassona
- 16 -

Tortellini in crema di latte

al Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP
- 18 -

Tortelloni al fiore di Ricotta

con filetti di pomodoro bio e Stracciatella
- 16 -

Tagliatelle al ragù

in cestino di Parmigiano Reggiano
- 14 -

Tagliatelle antica Bologna

al ragù di rigaglie e mirtilli
- 13 -

Tagliatelle al caffè

cacio e pepe di Sichuan
- 13 -

Tagliatelle tirate al burro dei colli bolognesi

con culatello di maiale nero di Zibello DOP
- 14 -

Lasagna vegetariana

con verdure di stagione
- 14 -

Lasagna alla Bolognese

con crema al parmigiano
- 15 -

Spaghettone di pasta fresca alla chitarra

colatura di alici di Cetara e crumble di pane profumato
- 16 -

Spaghettone di pasta fresca alla chitarra

fantasia di pomodori freschi e basilico
- 12 -

Secondi: Le proposte Al Pappagallo

Gustosi secondi delle carni più pregiate: una cucina saporita, sana ed innovativa.

Faraona arrosto al rosmarino e sale di maldon

riduzione al porto e senape grezza in grani

- 15 -

Costoletta di vitello alla Bolognese

ripassata in brodo di cappone con culatello di Zibello DOP

- 22 -

Petto di galletto ruspante

cotto a bassa temperatura con riduzione al timo

- 14 -

Coniglio arrosto

in padella con la sua riduzione

- 18 -

Verticale di lingua di fassona

in salsa verde con mostarde e composte

- 17 -

Tartare di Fassona battuta al coltello

- 19 -

Tartare di fassona alla francese

condita con uovo cipolla rossa capperi acciughe e salse

- 22 -

Brasato di guancia di fassona

al Sangiovese e purea di patate

- 19 -

Seppia arrostita

vellutata di ceci e rucola croccante

- 17 -

Polpo cotto

a bassa temperatura su crema di pomodorini confit e cipollotti brasati

- 19 -

Pane, grissini e coperto 3,5 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari.

La selezione della macelleria "Oberto" di Alba

Da oltre 50 anni la Macelleria Oberto di Alba seleziona i migliori capi, esclusivamente femmine di età superiore ai 36 mesi, presso piccole aziende agricole in provincia di Cuneo. Il metodo di allevamento tradizionale, nel rispetto della natura e del territorio, conferisce a queste carni un altissimo profilo qualitativo rendendole gustose, tenere, compatte e con un bassissimo contenuto di grassi.

Fiorentina di Fassona Piemontese IGP

Frollatura 50 gg (min. 1,2 kg)

- 6,5 l'etto -

Fiorentina di Fassona Piemontese IGP

Frollatura 100 gg (min. 1,2 kg)

- 9,5 l'ettoco -

Costata di Fassona Piemontese IGP

Frollatura 50 gg (min. 1 kg)

- 6 l'etto -

Costata di Fassona Piemontese IGP

Frollatura 100 gg (min. 1 kg)

- 9 l'etto -

Tomahawk steak di Fassona Piemontese IGP

(min. 1 kg)

- 8 l'etto -

Tagliata di Fassona Piemontese IGP

con rosmarino e sale di Maldon (240 gr)

- 15 -

Accompagnamenti

Verdure e ortaggi di stagione. Ideali per accompagnare i secondi piatti di carne, ma buonissimi anche da soli.

Insalata Pappagallo con verdure e frutta di stagione - 7 -

Misticanza di insalata verde - 5 -

Pomodori freschi al basilico su letto di cipolla di Tropea IGP - 6 -

Erbette di campo stagionali agli odori saltate in padella - 5 -

Patate novelle arrostiti - 6 -

Ratatouille - 6 -

Friggione classico bolognese - 6 -

Cipolla rossa e timo al forno - 6 -

La salumeria Al Pappagallo: Ricerca, qualità e tradizione

Il prestigio e l'unicità dei salumi Ghirardi sono da settant'anni garanzia di qualità: veri e propri capolavori per il palato, profumi armoniosi, aromi e gusti unici.

Degustazione "In Rosa"

un assaggio del tipico salume bolognese: Mortadella naturale,
Mortadella "Bologna" tradizionale e Salame Rosa

- 14 -

Degustazione "Betella Filiera Maxima"

i prodotti di Filiera Maxima composti con le carni
del rinomato allevamento Betella (Prosciutto extra dolce 30 mesi, Crudo di spalla,
Coppa, Pancetta, Salame, Lardo)

- 14 -

Degustazione "Maxima XXL"

l'eccellenza dei maiali allevati fino a 340 kg, arricchiti da una
lunga stagionatura (Prosciutto, Crudo di spalla, Pancetta,
Coppa, Culaccia, Guanciale)

- 18 -

Degustazione "Suprème Selvatico"

i prodotti provenienti da una razza mediterranea autoctona
di maiale nero selvatico, allevato a ghiande (Culatello, Salame, Coppa)

- 18 -

Pane, grissini e coperto 3,5 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari.

La selezione di formaggi Al Pappagallo

Non toccatemi il formaggio: questo marchio raccoglie intorno a sé i prodotti caseari proposti da Selecta, azienda leader del settore, che da oltre 25 anni si dedica instancabilmente alla selezione dei migliori formaggi italiani, francesi, svizzeri e spagnoli.

Degustazione "La voluttà delle paste molli"

sono i formaggi dell'avvolgenza, della delicatezza e dei sentori dolci e aciduli del latte (Robiolina passita, Camembert DOP Robiola di Roccaverano DOP BIO, Ricotta scorza nera, Squacquerone DOP, Ovalie Cendree MonS)

- 14 -

Degustazione "Delle forme, dei fiori e dei colori"

nel formaggio tutto ha una ragione estetica, al gusto certamente, ma anche all'occhio (Bouchon aromatizzati, Pecorino di Pienza semistagionato Chaource DOP, Piacentinu ennese DOP, Testun al Barolo, Azul de Cueva)

- 14 -

Degustazione "Sotto diversi cieli"

un viaggio che racconta il formaggio, frutto di storie e geografie tutte mediterranee (Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Taleggio DOP, Blue Stilton DOP, Mahon Menorca semistagionato, Morbier MonS, Tomme de Savoie IGP MonS)

- 14 -

Degustazione "Viaggio fra i sapori" Salumi e Formaggi (per due persone)

Un piccolo percorso gastronomico per chi vuole degustare una selezione di formaggi a pasta dura e molle, accompagnati dai saporiti salumi di Ghirardi

- 26 -

Dulcis in fundo

I nostri dolci fatti in casa sono ideali per chiudere in dolcezza il vostro pasto. Golosi e belli da vedere, sono un interessante mix di tradizione locale e sperimentazione gastronomica.

- Formaggio Brillat Savarin & frutta di stagione - 8 -**
- Formaggio Shropshire marinato al Porto e uva di Corinto - 8 -**
- Mascarpone con scaglie di cioccolato fondente e crumble di meringa - 6 -**
- Tenerina al cioccolato fondente con mascarpone - 8 -**
- Zuppa inglese tradizionale bolognese - 8 -**
- Tortino di mele con crema chantilly - 8 -**
- Tiramisù scomposto con caffè in brico - 8 -**
- Selezione di frutta di stagione - 7 -**
- Semifreddo alla Nocciola con crumble di pan di Spagna croccante e meringa su granella di nocciole d'Alba IGP - 10 -**

Pane, grissini e coperto 3,5 €

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservare le proprietà.

Nel rispetto della privacy vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari.



A BOLOGNA DAL 1919