

L'hotel Cosmpolitan Bologna è lieto di presentarvi il ristorante Dolce e Salato, frutto di un intenso lavoro e di una nuova idea di sharing experiences nel settore ristorativo ed alberghiero. Insieme al nostro resident Chef Gerardo Palandro e al maitre Christian Fistetto, lo chef Mario e lo chef Gabriele ci stanno aiutando nella nostra missione: farvi stare BENE

Menu

Mario Ferrara

Mario Ferrara 40 anni di esperienza nella ristorazione. Patron di uno dei migliori ristoranti della città ha condiviso il nostro ambizioso progetto di diventare l'esperienza gourmet in hotel per eccellenza.

Qualità, freschezza e ricerca degli alimenti fanno l'emblema e il leitmotiv della cucina di questo grande chef.



Gabriele Spinelli

Il più poliedrico Maestro Pasticcere della città di Bologna. Riesce a coniugare la massima bontà con i migliori prodotti per un'esperienza davvero dolcissima!

Dalla Francia alla Sicilia la ricerca dell'ingrediente perfetto è la sua ossessione.



Degustazione

La nostra degustazione di 3 portate ed un dessert
a scelta dai nostri chef € 35

Antipasti

Tortino di squacquerone, zucchini e mortadella	€ 11
Caprese di Fassona battuta al coltello, misticanza e pop corn di riso selvaggio	€ 13
Sformatino di caponata con salsa di pesto e cialda di pane	€ 10
Uovo... "alla carbonara"	€ 9
Gamberi con pomodoro "cottocrudo" e basilico	€ 13
Salmone affumicato da noi con yogurt greco, cetrioli e soncino	€ 12

Primi

Tortellini in brodo	€ 15
Tortellini, crema di brodo e parmigiano	€ 15
Tortelloni alla gricia con coulis di peperone	€ 13
Crema di zucchini e menta con seppia e crispy di parmigiano	€ 12
Passatelli con ragù di coniglio indivia e salsa di parmigiano a aceto balsamico tradizionale	€ 13
Spaghettoni con cozze, fiori di zucca e zafferano (preparazione 16 minuti)	€ 14



Secondi

Guancia di manzo al sangiovese con sedano rapa e spinaci	€ 18
Coscia di faraona arrosto con patate e finferli	€ 16
Sapori di parmigiana	€ 14
Pescato del giorno con verdura	€ 20
Formaggio del mese	€ 9

Dessert

Mousse alla ricotta di pecora Siciliana con pasta di arancio candita e perle di cioccolato croccante

€ 7

+con il suo passito al calice € 5

Meringa con crema chantilly e frutti di bosco poche

€ 7

+con il suo passito al calice € 5

Semplicemente tiramisù

€ 7

+con il suo passito al calice € 5

Tartelletta di pasta frolla con marmellata di agrumi e ganache di cioccolato alla mandorla

€ 7

++con il suo passito al calice € 5

Cremoso di pistacchio di Bronte con amarene semicandite

€ 7

+con il suo passito al calice € 5

Degustazione

Torta di riso Bolognese

Zuppa Inglese

€9

Bicchierino di Zabajone

Goccia di Mascarpone

Vini Passiti / Cherry

Recioto Della Valpolicella 500ml - 2012

Cantina Albino Armani

€22

Moscato Fiori d'arancio passito 500ml - 2014

Parco del Venda

€18

"Giulia" Albana di Romagna passito 2014 - 500ml

Cantina La Sabbiona

€18

Vermouth numero uno ml 20

Raina

€ 7

