Dal 1982, la famiglia Bernaroli e tutto lo staff vi danno il benvenuto e vi augurano una piacevole esperienza tra i sapori della tradizione bolognese.

FAMIGLIA BERNAROLI
dal 1982
OSTERIA
CA' BERNA
BLACK BAY
CUCINA BOLOGNESE

Eventuali allergie o intolleranze
dovranno essere preventivamente comunicate.
È disponibile la lista allergeni.

…

In assenza di prodotti freschi potrebbero essere
utilizzati prodotti congelati di prima scelta.

◆ *Consiglio della casa*

Servizio e coperto € 3

Gli antipasti

◆ Crescentine fritte (consigliato per 2)
Con affettato misto nostrano, giardiniera, friggione stracciatella di burrata.
€ 24

Selezione di formaggi con confetture
€ 14

◆ Fritto del Balanzone
1 stecco alla Petroniana e 1 stecco di mozzarella in carrozza
€ 8

Bocconcini di polenta fritta (consigliato per 2)
Ragù bolognese, brasato di cinghiale, friggione e stracciatella di burrata
€ 14

Fegatello
Paté di fegato con pane tostato e crostini con lardo di Colonnata
€ 12

Fantasia di bruschette
4 crostini misti
€ 10

Burratino
2 crostini stracciatella di burrata, basilico, pomodoro e acciuga
2 crostini stracciatella di burrata, basilico, pomodoro e prosciutto crudo
€ 12

Funghi porcini del nostro Appennino
Serviti con pane tostato
€ 12

Funghi del nostro Appennino fritti
Con salamoia bolognese
€ 12

Primi piatti

(pasta fresca preparata nel nostro laboratorio)

Tortellini in brodo di cappone
Secondo tradizione delle "azdore"
€ 16

Tagliatelle verdi al ragù bolognese
€ 14

Balanzoni tradizionali bolognesi
Su fonduta di parmigiano e granella di mandorle
€ 16

◆ Passatelli asciutti
Ragù bianco di salsiccia e riduzione al Sangiovese
€ 16

Passatelli in brodo di cappone
€ 13

Gramigna al torchio paglia e fieno con ragù bianco di salsiccia
€ 14

Tortellini in crema di parmigiano
Mantecati con tuorlo d'uovo
€ 17

◆ Tortelli ripieni di lesso
Con friggione e pecorino di fossa
€ 15

Tortelloni rosa burro e salvia
Ripieni di robiola, ricotta e parmigiano
€ 15

Pappardelle con brasato di cinghiale
€ 14

Ravioli di bosco
Ripieni di patate al tartufo, con funghi porcini dell'Appennino
€ 16

La Ciccia

Carni pregiate selezionate da LEM Carni, eccellenza del territorio bolognese

Chateaubriand flambato al Cognac

A partire da 500g
€ 12 all'etto

Bourguignonne con salse

Bocconcini di manzo da rosolare in olio bollente (minimo 2 persone)
€ 24 cad.

Tagliate

◆ Classica

Aglio, olio, rosmarino, sale nero di Cipro e sale Maldon
€ 24

Voronoff

Con salsa di senape in grani di Digione sfumata al Cognac
€ 26

Ai Porcini

Con porcini dell'Appennino
€ 29

Battute al coltello

Alla francese

Con condimento classico alla francese e tuorlo d'uovo croccante
€ 23

Burrata e acciughe

Con stracciatella di burrata, acciughe e pangrattato aromatizzato
€ 24

◆ Blu Stilton e Porto

Con formaggio 'Blu Stilton' e riduzione di frutti di bosco al Porto
€ 25

Secondi piatti

Cotoletta alla bolognese
Tomahawk di suino italiano
€ 18

◆ Cotoletta della nonna
Tomahawk di suino italiano in umido con piselli
€ 18

Polpette di manzo e mortadella in crosta
Stufate alla birra, con patate e cipolla
€ 18

◆ Stufato di fagioli e salsiccia nostrana
Servito con pane tostato
€ 15

Galletto amburghese
Marinato e cotto al forno a bassa temperatura
€ 18

Tomino ai porcini dell'Appennino
Su pane tostato con verdure alla griglia
€ 17

Contorni

◆ Friggione tradizionale bolognese
Servito con pane tostato
€ 7

◆ Giardiniera di verdure fresche
€ 7

Chips di patate
Con salamoia bolognese
€ 6

Spinaci burro e Parmigiano Reggiano
€ 6

Spinaci alla romana
Saltati con capperi e acciughe, con pangrattato aromatizzato e peperoncino
€ 6

Patate al forno
€ 6

Verdure alla griglia
€ 6

Insalata mista
€ 7

Dolci

◆ Mascarpone classico con crumble di cioccolato e nocciole
€ 7

Tenerina al fondente con mascarpone classico
€ 7

Crema fritta
€ 7

Tortino dal cuore caldo alla Nutella con gelato alla crema
€ 7

◆ Rotolino ripieno di Nutella con mascarpone classico
€ 7

Torta di mele con gelato e frutti di bosco
€ 7

Gelato alla crema con amarene Fabbri
€ 7

Crema catalana
€ 7

Cheesecake con frutti di bosco
€ 7

Cantucci caserecci con Vin Santo
€ 7

Sorbetto alla liquirizia
€ 7

Acqua minerale
Naturale o gassata
€ 3

Coca-Cola/Coca-Cola zero
Bottiglia di vetro 33 cl
€ 4

Calice di vino
rosso, bianco o bollicine secondo disponibilità
Da € 6

Le nostre birre

Una selezione di etichette che accompagna la storia della nostra famiglia

◆ Stella Artois
Lager - bottiglia 33 cl
€ 6

Leffe Rouge
Birra ambrata - bottiglia 33 cl
€ 6

Guinness Draught
Stout irlandese – lattina 50 cl
€ 7

Pedavena
Lager italiana – bottiglia 66 cl
€ 8

Da Pedavena, servita alla spina nel primo bar di famiglia negli anni '70, a Stella Artois e Leffe, che hanno accompagnato la storia di Ca' Berna – Black Bay

Caffè
Espresso, decaffeinato, orzo
€ 2

Amaro, Armagnac, Bourbon, Calvados, Cognac, Grappe
Rum, Tequila, Vodka, Whisky
Prezzi secondo selezione