



BRUNCH

UOVA EGGS

Uova strapazzate con bacon croccante 12
Scrambled eggs with crispy bacon



Uova alla benedict con: 18
Benedict eggs with:

- **Salmone e avocado**
Salmon and avocado



- **Bacon e avocado**
Bacon and avocado



Omelette con: 16
Omelette with:

- **Prosciutto cotto e formaggio**
Ham and cheese



- **Funghi e pomodori**
Mushrooms and tomatoes



PICCOLE PORZIONI SMALL BITES

Crocante di pan brioche con carpaccio di salmone affumicato 14
Crispy brioche bread with smoked salmon carpaccio



Misticanza con burratina, pomodorini e olio al basilico 14
Crispy brioche bread with smoked salmon carpaccio



Tartare di manzo 15
beef tartare

Crema di verdure di stagione 13
seasonal vegetable velouté



Patate al forno al sale profumato d'emilia 7
oven baked potatoes with emilia scented salt

Zucchine saltate con pomodorini confit 8
Sautéed zucchini with confit cherry tomatoes

Broccoli ripassati al peperoncino 8
Spicy sautéed broccoli

PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

- Waffles con frutti di bosco** 15
Waffles with mixed wild berries
🍷 🍷 🌾 🍷
- Pancakes con sciroppo d'acero e frutta fresca** 15
Pancakes with maple syrup and fresh fruit
🍷 🍷 🌾 🍷
- Brisket di pollo con patata rostita al sale profumato d'emilia** 18
Chicken brisket with roasted potato with emilia scented salt
🍷 🍷
- Entrecote di manzo con demi-glace e verdure di stagione** 20
Beef entrecote with demi-glace and seasonal vegetables
🍷 🍷 🌾 🍷
- Filetto di pescato della settimana al vapore con olio alle erbe e catalogna ripassata al peperoncino** 22
Steamed catch of the week fillet with herb oil and spicy sautéed asparagus chicory

PASTA

- Tagliatella alla cipolla dorata** 14
Tagliatelle with braised onion sauce
🍷 🍷 🌾 🍷
- Pennone senatore cappelli al pomodoro e basilico** 18
Durum wheat "senatore cappelli" pennone with tomato sauce and basil
🌾 🍷
- Classico tortellino in brodo grasso della tradizione** 17
Traditional tortellini in broth
🍷 🍷 🌾 🍷
- Lasagna verde alla bolognese** 17
Green lasagna bolognese
🍷 🍷 🌾 🍷 🍷

DESSERTS

Riso al latte con note di caramello salato 9
Riz au lait with salted caramel



Pera cotta al vino speziato con gelato al gorgonzola su streusel di bacon 9
Red wine poached pear with gorgonzola cheese gelato on bacon streusel



Mascarpone con pepite di tenerina 9
Mascarpone cream with "tenerina" chocolate cake nuggets



Torta del giorno 6
Cake of the day

BEVERAGE

SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut "Bosco di Gica" - Adami	8
Spumante Metodo Classico "Sessanta" Dosaggio Zero - Luca Bellani	10
Champagne Brut AOC - Thiénot	18

SOOTHING

BLOODY MARY	14
Succo di pomodoro, vodka, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, salsa Worcestershire <i>Tomato juice, vodka, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce</i>	

MIMOSA	10
Spremuta d'arancia, prosecco <i>Fresh squeezed orange juice, prosecco</i>	

BELLINI	10
Pesca, prosecco <i>Peach, prosecco</i>	

SELECT SPRITZ	10
Select, prosecco, soda <i>Select, prosecco, soda</i>	

FRENCH 75	16
Gin, Champagne, succo di limone <i>Gin, Champagne, lemon juice</i>	

MARTINI COCKTAIL	16
-------------------------	----

MY PALOMA	14
Tequila, succo di limone, pompelmo, prosecco <i>Tequila, lemon juice, grapefruit, prosecco</i>	

SMASHING THYME	15
Gentleman whisky, Chambord, succo di limone, lampone, timo <i>Gentleman whisky, Chambord, lemon juice, raspberry, thyme</i>	

GODFATHER IN BOLOGNA	15
Amaro Montenegro, caffè espresso, tonica al bergamotto <i>Amaro Montenegro, espresso, bergamot tonic water</i>	

HEALTHY

Acqua naturale e frizzante 8
Still and sparkling water

Frullatino alla melagrana 5
Pomegranate smoothie

Frullatino al mirtillo rosso 5
Red cranberry smoothie

Zenzerino 5
Ginger and kiwi smoothie

Spemuta di agrumi 5
Fresh squeezed citrus juice

Estratto di frutta e verdura 8
Fruit and vegetable extract

AWAKENING

Caffè espresso 2.5
Espresso

Caffè americano 3.5
Americano

Cappuccino 3
Cappuccino

Latte macchiato 3
Latte

Caffè d'orzo 3
Barley coffee

Caffè shakerato 7
Iced coffee shakerato

The caldo 5
Hot tea

📍 f CASA AZZOGUIDI
#AZZOGUIDICOMEACASA



LISTA ALLERGENI



Gentile cliente La invitiamo ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo.
Dear customer, please inform our staff about any food allergies, food intolerances or food related diseases.

Alcuni prodotti per la tutela e salute del cliente potrebbero essere surgelati/congelati all'origine o da noi conservati con abbattimento di temperatura in loco.

For the customer and health protection some of the products that we serve could be frozen or blast chilled by our chef.

Lo staff di sala è disponibile per ogni eventuale chiarimento.
Our staff is available for any request or information.