

OSTERIA
FUTURA
Bolegna



E debbo stare attento a non
cadere nel vino
O finir dentro ai tuoi occhi, se
mi vieni più vicino...



COCKTAIL

Futura

GIN, BASILICO,
SUCCO DI LIMONE FRESCO E PEPE ROSA

11

Bologna sour

BOURBON, SOUR, E AMARENA FABBRI,
UNA LACRIMA DI ROSSO BOLOGNA

11

Un americano in Emilia

CAMPARI, VERMOUTH, SODA E LAMBRUSCO

10

Profumi del Sud

MEZCAL, GIN ALL'ARANCIA, PEPERONCINO

11

Kentucky penicillium

BOURBON, ESTRATTO DI ZENZERO,
WHISKY TORBATO (LAGAVULLIN 8Y)

12

Gin Tonic	(BASE O CON TONICA ZERO)	10
Gin Tonic	(PREMIUM)	12
Whiskey Sour		10
Vodka Sour		10
Moscow Mule		10
Daiquiri		10
Paloma		10
Spritz	(CAMPARI, APEROL , SELECT)	7
Manhattan		10
Espresso Martini		12
Bloody Mary		10
Vodka Tonic		10
Analcolico		7

BERE

Birra Augustiner lager	0,33/0,50 CL	5/6
Birra Paulaner weiss	0,5 CL	6
Birra Leffe rossa	0,33 CL	6
Birra Flea IPA	0,33 CL	6
Amari		4/7
Amaro Nazionale		5
Amaro Locale		5
Amaro Sea M Zero		7
Bulleit Bourbon		8
Whisky Lagavullin 8y		12
Whisky Nikka		10
Whisky Bowmore 12y		10
Rum Barcelò Imperial		10
Rum La Mauny		12
Sgrappa Cattelan		5
Grappa Naigretin		6
Grappa Barrique		5
Liquirizia/Nocino/Limoncello		4
Vermouth Marcvs		6
Coca-cola		5
Bibite		5

VINI PASSITI

Podere la Grotta - vendemmia tardiva	7/26
Randi - sinna , malbo gentile - passito	8/35

OGGI AL CALICE

VINI BIANCHI

GRADIZZOLO - BOLOGNA - 2024	23
PIGNOLETTO - BERSOT (M.ANCESTRALE)	
VITICOLTORI A. APPENNINO - EMILIA	30
SOLARIS PIWI - ROCCA CORNETA	
PIAN DI STANTINO - ROMAGNA	35
CHARDONNAY/TREBBIANO - PIANGO!	
FATTORIA NANNÌ - MARCHE - BIOLOGICO - 2024	26
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC - SUPERIORE - ARSICCI	
Fattoria Nannì - Marche - Biologico - 2022	43
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG - RISERVA - ORIGINI	
CATALDI MADONNA - ABRUZZO - 2024	26
TREBBIANO D'ABRUZZO	
ERMACORA - FRIULI VENEZIA GIULIA - 2024	32
FRIULANO DOC - COLLI ORIENTALI	
ERMACORA - FRIULI VENEZIA GIULIA - 2024	34
RIBOLLA GIALLA	
DALL'O - TRENINO - 2022	30
NOSIOLA	
BORGO DEI POSSERI - TRENINO - 2024	20
DOLOMITI IGT	
TRAMIN - ALTO ADIGE - 2022	28
GEWÜRZTRAMINER - SELIDA	
TRAMIN - ALTO ADIGE - 2023	55
GEWÜRZTRAMINER / CHARDONNAY - STOAN	
GAFFER VON FELDENREICH - ALTO ADIGE -	43
SYLVANER	
ANGELO NEGRO - PIEMONTE - 2024	MEZZINA 15 / 26
ARNEIS - SERRA LUPINI	
CUSUMANO - SICILIA - 2024	28
TERRE SICILIANE IGT - ANGIMBÈ	
CUSUMANO - SICILIA - 2024	34
GRILLO SICILIA DOC - SHAMARIS	
SIDDURA - SARDEGNA - 2024	35
VERMENTINO DI GALLURA DOCG - SPÈRA	
HUGEL - FRANCIA - 2023	42
RIESLING - ALSACE	
DOMAINE SÉGUINOT-BORDET - FRANCIA - 2024	46
CHABLIS ACC	
DOMAINE SÉGUINOT-BORDET - FRANCIA - 2024	65
CHABLIS ACC- VIEILLES VIGNES	
MONTE MALETTO - PIEMONTE - 2024	52
GENESIS - ORANGE	

BOLLE

CHIARLI - BOLOGNA	20
LAMBRUSCO DI SORBARA	
GRADIZZOLO - BOLOGNA - 2023	26
PIGNOLETTO IGP - ALIONZA	
GRADIZZOLO - BOLOGNA - 2019	35
PIGNOLETTO IGP - PIGNORO - METODO CLASSICO	
MARCHESI DI RAVARINO - EMILIA - BIOLOGICO - 2023	37
LAMBRUSCO DI SORBARA - BABY MAGNUM	
COL DE' SALICI - VENETO	25
PROSECCO DOC BRUT	
BORGOLUCE - VENETO	28
PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT NATURE	
MOSNEL - FRANCIACORTA - 2022	55
FRANCIACORTA - BRUT	
MOSNEL - FRANCIACORTA - 2021	60
FRANCIACORTA - PAS DOSÉ	
BORGO DEI POSSERI - TRENINO - 2021	42
TRENTO DOC - BRUT MILLESIMATO	
CORVÉE - TRENINO - 2021	58
TRENTO DOC - BRUT MILLESIMATO - METODO CLASSICO	
MARNIQUET E FILLES - FRANCIA	80
CHAMPAGNE - BRUT TRADITION	
POL ROGER - FRANCIA	110
CHAMPAGNE - RÉSERVE	

VINI ROSATI

AZ. AGR. RANDI - ROMAGNA	23
UVE LONGANESI - BURSÔN - BRUT	
LA LUPINELLA - TOSCANA - BIOLOGICO - 2024	25
ROSATO TOSCANA IGT - LUPINELLA ROSA	
MARIA PIA CASTELLI - MARCHE - 2023	34
MARCHE ROSATO IGT - SANT' ISIDORO (LA PREFERITA DI SARA)	
MARIA PIA CASTELLI - MARCHE - 2023	80
MARCHE ROSATO IGT - SANT' ISIDORO - MAGNUM 1,5 L	
TRAMIN - ALTO ADIGE -	30
LAGREIN ROSÉ	
COLOMBO SORMANI - LOMBARDIA - 2024	38
ALPI RETICHE IGT - SPACASASS	
SIDDURA - SARDEGNA - 2024	40
CANNONAU DOC ROSATO - NUDO	
MOSNEL - FRANCIACORTA - 2023	58
FRANCIACORTA - ROSÉ	

VINI ROSSI

GRADIZZOLO – BOLOGNA – 2023	24
BARBERA – BRICCO DELL'INVERNATA	
CÀ DEL GENIO – BOLOGNA – 2023	28
ROSSO DI PADERNO	
AZ. AGR. RANDI – ROMAGNA – BIOLOGICO – 2022	22
UVE LONGANESI – BLU DI BURSÔN	
AZ. AGR. RANDI – ROMAGNA – BIOLOGICO – 2020	35
UVE LONGANESI – BURSÔN SELEZIONE	
PIAN DI STANTINO – ROMAGNA – 2023	32
SANGIOVESE DOP – PIAN	
PIAN DI STANTINO – ROMAGNA – 2023	40
SANGIOVESE SUPERIORE DOP – BUSCA MARA	
LA LUPINELLA – TOSCANA – BIOLOGICO – 2021	25
CHIANTI DOCG – LUPINELLA ROSSA	
CAMPO DI SASSO – TOSCANA – 2024	44
TOSCANA IGT – INSOGGIO DEL CINGHIALE – BOLGHERI	
LA MAGIA – TOSCANA – 2020	85
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	
LA MAGIA – TOSCANA – 2019	140
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – RISERVA	
LA MAGIA – TOSCANA – 2019	260
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – CRU “ILCILIEGIO”	
CORTE BRAVI – VENETO – 2019	28
VALPOLICELLA DOC CLASSICO	
CORTE BRAVI – VENETO – 2019	92
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	
AGRICOLA DARIO DALL'O – TRENTO – 2022	50
PINOT NERO	
BORGO DEI POSSERI – TRENTO – 2020	22
MERLOT – ROSSO DEI POSSERI	
TRAMIN KELLEREI – ALTO ADIGE – 2024	28
LAGREIN	
CATALDI MADONNA – ABRUZZO – 2024	32
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – MALANDRINO	
ANGELO NEGRO – PIEMONTE – 2024	MEZZINA 17 / 36
NEBBIOLO – ANGELIN	
ANGELO NEGRO – PIEMONTE – 2021	85
BAROLO DOCG	
MONTE MALETTO – PIEMONTE – 2023	78
CAREMA – NEBBIOLO DOC	
CUSUMANO – SICILIA – 2024	23
SYRAH – TERRE SICILIANE IGT	
CUSUMANO – SICILIA – 2024	32
NERO D'AVOLA DOC – DISUERI	
SIDDÙRA – SARDEGNA – 2023	38
CARIGNANO – ÈSTRU	
HUGEL – FRANCIA – 2023	40
PINOT NOIR – ALSACE	

OSTERIA FUTURA

Bologna



ASSAGGI

NON ESAGERARE, ORDINA UN PO' DI TUTTO

UOVA RIPIENE (3, 4, 8, 10) CON SALSA TONNATA	3,5
PROSCIUTTO E GRISSINI (1, 8, 11) DI NOSTRA PRODUZIONE	4
CROSTINO ACCIUGHE E BURRATA (1, 4, 7) SU CREMA ALL'AGLIO NERO	7
POLPETTINE DI RIPIENO DEI TORTELLINI (1, 3, 7) CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO	5
TUORLO CONFIT CON PECORINO (1, 3, 7) CON CROSTINO	6
ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO (1, 4, 7) CON CROSTINI E BURRO MANTECATO AL LIMONE	8

CONDIVISIONE

"IN DUE È AMORE, IN TRE (O PIÙ) È UNA FESTA"

CROSTINI BOLOGNESI (1, 7, 9) SERVITI CON FRIGGIONE, MOUSSE DI MORTADELLA E RAGÙ	10
BACCALÀ MANTECATO (4,7) SERVITO CON POLENTA	8
TRIS DI TIGELLE (1, 7, 8) CON PESTO MONTANARO, PROSCIUTTO E SQUACQUERONE E FRIGGIONE	10
POLENTA E SQUACQUERONE (7)	7
SELEZIONE DI FORMAGGI (7) SECONDO IL GUSTO DELLA CUOCA	12
SELEZIONE DI SALUMI (1) DEL SALUMIFICIO VILLANI	15
PATATE AL FORNO CONDIVISE (3, 8, 10) CON MAYONESE AL ROSMARINO	6

PRIMI

LASAGNE	(1, 3, 7, 8, 9)	13
VERDI ALLA BOLOGNESE		
ROSETTE AI FUNGHI	(1, 3, 7, 8)	12
PASTA FRESCA CON FUNGHI E BESCIAMELLA		
VELLUTATA DI STAGIONE	(1, 7, 8, 11)	10
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL CONTADINO		

SECONDI

VITELLO TONNATO	(3, 4, 8, 10)	14
ROASTBEEF	(9)	14
CON LA SUA SALSA		
POLPETTE CON PISELLI	(1, 3, 7)	12
IN UMIDO		
PORRO ARROSTO	(7, 8)	9
CON CREMA DI CAPRINO E MANDORLE TOSTATE		
TARTARE DI MANZO	(1, 3, 8, 10)	12
ALLA FRANCESE		
TARTARE DI TONNO	(4)	13
MANGO E RIDUZIONE DI FRUTTI DI BOSCO		
INSALATA MEDITERRANEA	(4)	9
FINOCCHI, ARANCE, OLIVE ED ALICI		

CONTORNI

PATATE AL FORNO		6
FRIGGIONE		6
POMODORI GRATÈ	(1)	6

DOLCI

GELATO ALLA CREMA (3, 7) E AMARENE FABBRI	6
ZUPPA INGLESE (1, 3, 7, 8)	6
FIOR DI LATTE (3, 7) O LATTE IN PIEDI	6
CAFFÉ PITONATO (3, 7) OMAGGIO AL BAR PAOLO	3,5
TENERINA CON MASCARPONE (3, 7, 8) DELLA CLAUDIA	6
MASCARPONE (3, 7, 8) LISCIO O CON NUTELLA	5/6
SALAME DI CIOCCOLATO (3, 7, 8) CON O SENZA MASCARPONE	5/6

ACQUA MICROFILTRATA	2
COPERTO E PANE FATTO DA MIZAN CON TANTO AMORE	2,5

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI