



Fin dalla sua apertura nel 1949, Rodrigo è stato considerato uno dei migliori ristoranti di Bologna. Rodrigo divenne immediatamente il posto di incontro per l'aristocrazia, i professionisti e gli imprenditori locali, nonché per i VIP di passaggio per la nostra città. La sua ricercata cucina tradizionale bolognese e di pesce offre ingredienti di altissima qualità unitamente ad una preparazione tale da assicurare un'esperienza straordinaria. La carta dei vini comprende molte regioni d'Italia e rende inoltre giustizia ai migliori vini e champagne francesi. Sia i nostri clienti abituali sia gli ospiti che sono con noi per la prima volta vengono ricevuti con una cortesia, cordialità ed attenzione eccezionali.

Rodrigo ranked among Bologna's finest restaurants since its opening in 1949. This renowned eatery became instantly the meeting place for the local aristocrats, business leaders and Italian celebrities passing through Bologna. Rodrigo's delightful traditional bolognese and fish cuisine offers the finest ingredients coupled with a confidence that ensures your meal will be an outstanding one. Its extensive wine list encompasses many regions of Italy but also does justice to the best French essential wines and champagnes. Whether you are a regular or a first-time guest, you are received with exceptional warmth, cordiality and attention.



MENU À LA CARTE

ANTIPASTI STARTERS

Antipasto misto di pesce "Rodrigo" (mazzancolle, canocchie e insalata di mare) <i>Rodrigo's mixed seafood antipasto (shrimp, razorclams and mixed seafood)</i>	€ 30,00
Crudo di mare (Tonno, scampi, ricciola) <i>Fish crudo (tuna, prawns and yellowtail)</i>	€ 28,00
Polpo alla griglia con pomodorini gialli e olive nere <i>Grilled octopus with cherry tomatoes and black olives</i>	€ 20,00
Tartare di tonno con avocado <i>Tuna Tartare with avocado</i>	€ 22,00
Tartare di Ricciola con finocchio <i>Yellow tail tartare with fennel</i>	€ 22,00
Insalata di astice con pomodorini, EVO e limone <i>Lobster salad with cherry tomatoes, extra-virgin olive oil and lemon</i>	€ 30,00
Carpaccio di tonno con jalapeño e salsa di soia <i>Tuna carpaccio with jalapeño and soysauce</i>	€ 22,00
Insalata di mare <i>Seafood salad</i>	€ 22,00
Insalata di Carciofi con avocado e scaglie di parmigiano <i>Raw artichoke salad with avocado and Parmigiano</i>	€ 8,50
Tartare di carne <i>Beef tartare</i>	€ 20,00
Carpaccio di filetto con rucola e scaglie di parmigiano <i>Beef carpaccio with arugola and Parmigiano</i>	€ 20,00
Culatello, mortadella, salame di Felino e Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Italian cured meats platter (culatello, mortadella, Felino salami and Parmigiano 24 months)</i>	€ 14,00
Prosciutto crudo di Parma e bufaline <i>Prosciutto di Parma and buffalo mozzarella bocconcini</i>	€ 14,00
Pâté de foie gras maison (50 gr.) <i>Home-made pâté de foie gras (50 grams)</i>	€ 24,00



PRIMI PIATTI
PASTAS

Tortellini della tradizione in brodo <i>Traditional tortellini in broth</i>	€ 17,00
Passatelli in brodo <i>Home made passatelli in broth</i>	€ 14,00
Tagliatelle alla bolognese <i>Fettuccini bolognese</i>	€ 15,00
Tortelloni burro e salvia <i>Tortelloni with butter and sage</i>	€ 16,00
Lasagne alla Bolognese <i>Traditional bolognese lasagna</i>	€ 16,00
Paccheri di Gragnano all'aragosta <i>Gragnano paccheri with lobate</i>	€ 28,00
Spaghetti alla chitarra pomodoro e basilico <i>Spaghetti chitarra with tomato sauce and basil</i>	€ 15,00
Spaghetti trafileti al bronzo alla Carbonara <i>Bronze cut spaghetti carbonara style</i>	€ 16,00
Spaghetti di Gragnano con calamaretti spillo <i>Gragnano spaghetti with baby squid</i>	€ 23,00
Spaghetti alla chitarra pomodorini e bottarga <i>Spaghetti chitarra with cherry tomatoes and bottarga</i>	€ 25,00
Linguine alle vongole veraci <i>Linguini with clams</i>	€ 20,00
Pennnoni di Gragnano alla vodka o al cognac <i>Gragnano pennoni pasta with vodka or cognac sauce</i>	€ 17,00
Risotto con verdure di stagione <i>Risotto with seasonal vegetables</i>	€ 16,00
Risotto con funghi porcini o agli asparagi (in stagione) <i>Risotto with porcini mushroom or asparagus (in season)</i>	€ 18,00
Risotto con scampi e pomodorini <i>Risotto with prawns and cherry tomatoes</i>	€ 25,00



PESCE
FISH

Grigliata mista <i>Mixed fish grill</i>	€ 32,00
Pesce del giorno al sale (branzino, orata, dentice, cernia o ricciola) <i>Fish of the day cooked in seasalt (branzino, dorade, snapper, grouper or yellowtail)</i>	M.P.
Aragosta alla Catalana <i>Lobster catalan-style</i>	€ 120/kg
Rombo con pomodorini, fior di capperi e olive taggiasche <i>Turbot with cherry tomatoes, capers and taggiasca olives</i>	€ 25,00
Soglioline alla griglia <i>Grilled sole</i>	€ 22,00
Coda di Rospo alla griglia con verdure <i>Grilled monkfish with vegetables</i>	€ 26,00
Fritto misto di mare con zucchine <i>Fried mixed fish with zucchini tempura</i>	€ 30,00
Cappesante al forno gratinate <i>Oven baked sea scallopsau gratin</i>	€ 24,00
Mazzancolle leggermente piccanti al vino bianco <i>Slightly spicy razorclams with white wine sauce</i>	€ 24,00
Calamari alla griglia con peperoncini jalapeño <i>Grilled calamari with jalapeño peppers</i>	€ 20,00
Scampi e Calamari alla buzzara <i>Shrimp and calamari buzzara style</i>	€ 30,00



CARNE
MEATS

Cotoletta alla Bolognese con patate <i>Schnitzel bolognese style (with prosciutto and Parmigiano) and potatoes</i>	€ 19,00
Scaloppine al limone <i>Vealscaloppini with lemonsauce</i>	€ 17,00
Filetto alla Enzo <i>Beef filet "Enzo" style</i>	€ 25,00
Filetto Chateaubriand maison <i>Chateaubriand filet</i>	€ 24,00
Costolette d'agnello con patate al forno <i>Lamb chops with oven baked potatoes</i>	€ 24,00
Fiorentina alla brace (patate o verdure) <i>Grilled fiorentina steak (with potatoes or vegetables)</i>	€ 60/kg
Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano <i>Seared sliced steak with arugola and Parmigiano</i>	€ 22,00
Pollo ruspante alla diavola <i>Freerange chicken devil's-style</i>	€ 20,00



CONTORNI SIDES

Misticanza di insalata verde <i>Mixed green salad</i>	€ 7,00
Melanzane al funghetto <i>Eggplant funghetto</i>	€ 6,00
Verdure di stagione alla griglia e gratinate <i>Seasonal vegetable grilled and au gratin</i>	€ 8,00
Radichio di Treviso tardivo alla griglia (in stagione) <i>Grilled Treviso radicchio (in season)</i>	€ 10,00
Patate al forno <i>Oven baked potatoes</i>	€ 6,00
Friggione classico Bolognese <i>Traditional ratatouille Bolognese style</i>	€ 6,00
Verdure al vapore <i>Steamed vegetables</i>	€ 7,00
Spinaci saltati in padella con burro e parmigiano <i>Sautéed spinach with butter and Parmigiano</i>	€ 7,00
Pomodori gratinati <i>Tomatoes au gratin</i>	€ 6,00
Purè di patate classico <i>Traditional potato purée</i>	€ 6,00
Patate fritte di Rodrigo <i>French fries Rodrigo style</i>	€ 6,00



FORMAGGI
CHEESE

Selezione di formaggi DOP del Nord Italia con confetture e aceto balsamico
Selection of Northern Italian cheeses with jam and balsamic vinegar glaze € 13,00

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù € 6,00

Gelato artigianale di crema con frutti di bosco e fragoline selvatiche
Artisanal vanilla gelato with berries and wild strawberries € 8,00

Semifreddo caffè e zabaione con cioccolato fondente Majani®
Coffee and zabajone semifreddo with Majani® dark chocolate € 6,00

Crema alla Catalana
Catalan creme € 6,00

Mousse al cioccolato Majani® e scorza d'arancia candita
Majani® chocolate mousse with candied orange peel € 6,00

Crêpes Suzette € 10,00

Sorbetti della casa (caffè, limone, fragola o mela verde)
Home made sorbet (coffee, lemon, strawberry or green apple) € 6,00



BEVERAGES

Caffè espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3,00
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Orzo <i>Barley coffee</i>	€ 3,00
Tè assortiti <i>Assorted teas</i>	€ 3,00
Birra 0,33cl <i>Bottled Beer 0,33cl</i>	€ 4,00
Birra 0,66cl <i>Bottled Beer 0,66cl</i>	€ 7,50
Birra Analcolica 0,33cl <i>Non-Alcoholic Beer 0,33cl</i>	€ 4,00
Soft Drinks (<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, AcquaTonica, Succhi di Frutta</i>) <i>Soft Drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water, Juices)</i>	€ 4,00
Aqua Minerale (liscia o gassata) <i>Mineral Water (flat or sparkling)</i>	€ 5,00
<hr/>	
Coperto <i>Cover Charge</i>	€ 6,50