



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, razor clams 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>Yellowtail 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 shishito and soy sauce</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 lobster</i>	€28,00
Spaghetti alla chitarra pomodoro e basilico <i>Spaghetti chitarra with tomato sauce and basil</i>	€15,00
Spaghetti trafiletti 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
Pennoni 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 or ricciola) <i>Fish of the day cooked in sea salt (branzino, dorade, snapper, grouper or yellowtail)</i>	M.P.
Aragosta alla Catalana Lobster catalan-style	€120,0/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 monk fish 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 scallops au gratin</i>	€24,00
Mazzancolle leggermente piccanti al vino bianco <i>Slightly spicy razor clams with white wine sauce</i>	€24,00
Calamari alla griglia con peperoncini poblano <i>Grilled calamari with poblano peppers</i>	€20,00
Scampi e Calamari alla busara <i>Shrimp and calamari buzara 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>Veal Scaloppini with lemon sauce</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>Free range 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
Radicchio 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 classic <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

In riferimento al Reg. 1160/2011, Vi informiamo che presso questo esercizio possono essere presenti le seguenti

SOSTANZE ALLERGENICHE RICONOSCIUTE

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o I loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 - a. Sciroppo di glucosio a base di grano, incluso il destrosio, e prodotti derivati
 - b. Malto destrine a base di grano o prodotti derivati
 - c. Sciroppo di glucosio a base d'orzo
 - d. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine Agricola per liquori e bevande alcoliche
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesci e prodotti derivati
 - a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b. Gelatina e colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
 - a. Olio e grasso di soia
 - b. Tocoferoli (E306)
 - c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d. Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) escluso il siero di latte e lattilolo
8. Frutta con guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland 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 SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO