



ALBIZZI

MENU
TAKE AWAY



A la carte

ALBIZZI

L'INIZIO

Vellutata di Piselli con crumble al
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

10,00

Costine di Maiale BT laccate al
Sangiovese di Romagna

10,00

Crostatina "multicereali" con filetto di
Triglia, crema allo Zafferano e Spinacini
croccanti

12,00



A la carte

ALBIZZI

LE PASTE

Lasagnetta verde con salsiccia di Mora
Romagnola e crema di Cipollotti

12,00

Passatelli asciutti con ragù
di Faraona e Funghi Shiitake

14,00

Triangoli di pasta fresca all'Ortica
con Burrata e Mazzancolla
al Bergamotto

14,00



A la carte

ALBIZZI

LE PIETANZE

Tartare di Fassona Piemontese DOP,
crema di Robiola e Peperoncini
gialli dolci

16,00

Guancia di Manzo BT con note agrodolci al
Pistacchio e Trevigiano alla piastra

16,00

Trancetto di Baccalà alle Mandorle con
coulis di Prugna salata e Salicornia

18,00



A la carte

ALBIZZI

I DOLCI

Il Sottobosco: tronchetto Ricotta e Fichi,
terra al Cioccolato fondente,
sponge al Tè Verde e Germogli freschi

8,00

Tortino al Cioccolato bianco e Pere allo
Zenzero con cristallo
di Melanzana dolce

8,00

Panna Cotta al forno con Amaretti

8,00



Percorsi

ALBIZZI

**IN COLLABORAZIONE
CON BOLÉ**

OLTRE ALLA PROPOSTA À LA CARTE,
PROPONIAMO:

DUE MENU GOURMET DEDICATI ALLE
BOLLETTINE ROMAGNOLE DI BOLÉ

MENU PER 2 PERSONE

UNA BOTTIGLIA DI BOLÉ CON BORSA
TERMICA DEDICATA BOLÉ



Percorsi

ALBIZZI

BOLÉ BLANC DE BLANCS

Crostatina “multicereali” con filetto di
Triglia, crema allo Zafferano e Spinacini
croccanti

Triangoli di pasta fresca all’Ortica
con Burrata e Mazzancolla
al Bergamotto

Trancetto di Baccalà alle Mandorle con
coulis di Prugna salata e Salicornia

Il nostro pane

85,00



Percorsi

ALBIZZI

BOLÉ ROSÈ

Costine di Maiale BT laccate al
Sangiovese di Romagna

Lasagnetta verde con salsiccia di Mora
Romagnola e crema di Cipollotti

Guancia di Manzo BT con note agrodolci al
Pistacchio e Trevigiano alla piastra

Il nostro pane

75,00



In materia di allergie sono disponibili le tabelle riassuntive dei nostri piatti redatte secondo il Reg. 1169/2011 UE.

Si prega di chiedere al personale addetto.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.

A seconda della stagionalità e della reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati, il nostro staff è a disposizione per qualsivoglia informazione.



BOLLICINE

ITALIA

ROMAGNA

Metodo Classico | Extra Brut s.a. 26,00
Tenuta Pertinello
100% Sangiovese - Blanc de Noirs

LOMBARDIA

Sansevé | Satèn Brut s.a. 38,00
Monte Rossa
100% Chardonnay - Blanc de Blancs

TRENTINO - ALTO ADIGE

Maximum | Blanc de Blancs s.a. 30,00
Ferrari
100% Chardonnay - Blanc de Blancs

Maximum | Rosè s.a. 32,00
Ferrari
70% Pinot Nero | 30% Chardonnay - Rosè

Perlè | Riserva 2015 38,00
Ferrari
100% Chardonnay - Blanc de Blancs

EMILIA

Concerto | Lambrusco Reggiano DOP 2019 17,00
Medici Ermete
100% Lambrusco Salamino



BIANCHI

ITALIA

ROMAGNA

Il Tornese 2018 24,00

Drei Donà

55% Chardonnay | 45% Riesling Renano

Bianco 2019 24,00

Nicolucci

100% Trebbiano della Fiamma

Duit | Trebbiano 2019 21,00

Leone Conti

100% Trebbiano

LeOne | Famoso 2019 26,00

Leone Conti

100% Famoso

LIGURIA

Sauvignon 2019 26,00

Livio Felluga

100% Sauvignon

Pinot Grigio 2019 26,00

Livio Felluga

100% Pinot Grigio

Ribolla Gialla 2019 26,00

Livio Felluga

100% Ribolla Gialla

Sharis 2019 24,00

Livio Felluga

Chardonnay | Ribolla Gialla



TRENTINO - ALTO ADIGE

de Vite 2019 21,00
Hofstätter
Sauvignon | Pinot Bianco | Müller Thurgau | Riesling

Joseph | Gewürztraminer 2019 26,00
Hofstätter
100% Gewürztraminer

CAMPANIA

Coda di Volpe 2019 17,00
Dedicato a Marianna
100% Coda di Volpe

Falanghina 2019 19,00
Dedicato a Marianna
100% Falanghina

SARDEGNA

Ala Bianca | Vermentino di Sardegna DOC 2019 20,00
Podere Parpinello
100% Vermentino



ROSSI

ITALIA

ROMAGNA

Pertinello | Sangiovese Superiore 2018 21,00
Tenuta Pertinello
100% Sangiovese

Pinot Nero 2018 26,00
Tenuta Pertinello
100% Pinot Nero

Vigna del Generale |
Sangiovese Superiore Riserva 2017 34,00
Nicolucci
100% Sangiovese (acino piccolo)

Tre Rocche | Sangiovese Superiore 2019 21,00
Nicolucci
100% Sangiovese (acino grosso)

Nero di Predappio | 2019 26,00
Nicolucci
80% Terrano | 20% Sangiovese

Arcolaio | Centesimino 2016 30,00
Leone Conti
100% Centesimino

Campo di Mezzo |
Sangiovese Superiore 2019 17,00
Tre Monti
100% Sangiovese



LIGURIA

Vertigo 2018 24,00
Livio Felluga
Merlot | Cabernet Sauvignon

TRENTINO - ALTO ADIGE

Meczan | Pinot Nero 2018 26,00
Hofstätter
100% Pinot Nero

Lagrein 2019 26,00
Hofstätter
100% Lagrein

TOSCANA

Aliotto | Toscana IGT 2016 21,00
Tenute Lunelli
60% Sangiovese | 40% Cabernet, Merlot ed altre uve locali

UMBRIA

Ziggurat | Montefalco Rosso DOC 2018 26,00
Tenute Lunelli
70% Sangiovese | 15% Sagrantino | 15% Cabernet e Merlot

SARDEGNA

San Costantino |
Cannonau di Sardegna DOC 2018 21,00
Podere Parpinello
100% Cannonau



FRANCIA

BORGOGNA

Domaine de Valmoissine | Pinot Noir 2015 32,00
Louis Latour
100% Pinot Noir

DOLCI E PASSITI

ITALIA

ROMAGNA

Passolo | Vino da Uve Stramature s.a. (375ml) 26,00
(6,00)
Nicolucci
100% Albana

PIEMONTE

Asti Spumante DOCG 2019 26,00
Ceretto
100% Moscato

Moscato d'Asti DOCG 2020 21,00
Ceretto
100% Moscato

*Per tutti gli altri vini consulta la nostra carta e chiedici informazioni.
Per l'asporto verrà applicato uno sconto del 15%*



