



Quando si parla di Emilia Romagna come non pensare alla cucina?

L'Emilia Romagna è ricca di cultura, storia e tradizioni, ma sicuramente la buona cucina e l'ospitalità sono tra i tratti più caratteristici di questa regione.

Una cucina corposa, saporita e generosamente condita, oggi sinonimo sia in Italia che all'estero di gusto e genuinità.

Fulcro della cucina emiliana sono i primi piatti.

Le tagliatelle, di sfoglia sottile e ruvida, condite secondo la tradizione con il ragù a base di carne.

Immancabili tra i primi di sfoglia ripiena i tortellini (detti anche cappelletti a seconda della zona geografica e del ripieno) tradizionalmente serviti in brodo di carne, vengono consumati anche con panna.

Fra le altre paste ripiene vanno citati i tortelli, chiamati anche tortelloni o ravioli, che si contraddistinguono per le dimensioni (sono più grandi) e per l'inserimento nel ripieno prevalentemente di ricotta, Parmigiano Reggiano e prezzemolo.

Si consiglia inoltre l'assaggio degli affettati tipici (Prosciutto di Parma, Mortadella ecc.) e dei formaggi stagionati o di quelli cremosi come la Casatella o lo Squacquerone DOP.

Pellegrino Artusi

Il nome del nostro ristorante vuole omaggiare Pellegrino Artusi (1820-1911), scrittore e gastronomo di Forlimpopoli (FC) che con il celebre libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) raccolse 790 ricette casalinghe e regionali provenienti da tutta Italia, facendole conoscere al grande pubblico, dalle Alpi alla Sicilia e contribuendo così ad un processo di unità e identità nazionale.

Il maggior merito dell'Artusi è quello di aver attinto dalla cucina popolare e domestica e di aver proiettato le sue ricette verso la fama nazionale e internazionale.

È anche grazie a lui, dunque, se la cucina italiana conserva ancora oggi quel carattere genuino e popolare che la rende unica.

Talking about Emilia-Romagna means talking about its cuisine

Emilia Romagna is rich in culture, history and traditions, but, for sure, the most characteristic marks of this Region are its hospitality and excellent cuisine that have become synonym of taste and genuineness both in Italy and all over the world.

First courses are the heart of the Emilian cuisine. The famous Tagliatelle, with their rough and thin dough are served with the traditional meat ragù, while Tortellini (also named "Cappelletti" depending on different regional areas and on slight variations in the filling) are traditionally served in meat broth, but they are delicious with cream as well.

Among other traditional pastas also Tortelli (or Tortelloni or Ravioli) must be mentioned. They are bigger than Tortellini and they are filled with cottage cheese, Parmigiano Reggiano and sometimes parsley.

A sample of local cold meat (Prosciutto di Parma, Mortadella) and of mature and young cheeses (Casatella, Squacquerone) is highly recommended.

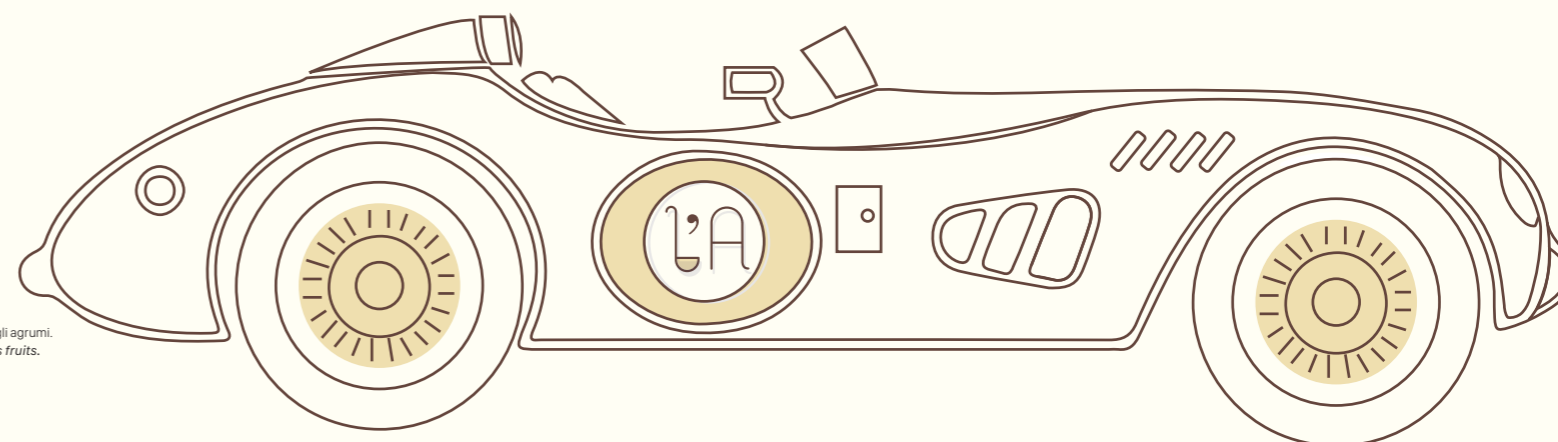
Pellegrino Artusi

The name of our restaurant "L'Artusi" is an homage to Pellegrino Artusi (1820-1911). He collected 790 home and regional recipes in his masterpieces: "Science in the kitchen and the art of eating well" (1891), making them known to a larger public, from the Alps to Sicily, thus contributing to the process of National unity and identity. It's also thanks to him, then, if the Italian cuisine keeps its peculiar, genuine and popular values that make it unique.



Centro Congressi

Via Carlo Pisacane, 69 - 40026 Imola (BO)
Tel. +39 0542 28460 - Fax +39 0542 26500
info@hotelolimpia.com
www.hotelolimpia.com



Stampato su carta ecologica realizzata con sottoprodotti di lavorazione degli agrumi.
Printed on eco-friendly paper made by production residues from citrus fruits.

LE NOSTRE PROPOSTE

Our Proposals

Buffet della casa	€ 10,50
Menu del giorno/Daily menu	€ 18,00
Antipasto a Buffet Primo piatto a scelta fra le tre proposte del giorno Secondo piatto a scelta fra le tre proposte del giorno Frutta o Dessert	
Hors-d'oeuvre buffet First course choice from the daily menu Second course choice from the daily menu Fruit or Dessert	

Menu à la Carte

Antipasti dal Buffet <i>Hors-d'oeuvres buffet</i>	€ 10,50
Tagliere di salumi tipici romagnoli <i>Assorted italian salami</i>	€ 10,50
Bresaola con rucola e scaglie di Grana Padano <i>Grisons air-dried beef with rocket and parmesan</i>	€ 9,50
Caprese con ciliegine e pomodori all'origano <i>Tomato and mozzarella with oregano</i>	€ 7,00
La mortadella di Bologna all'aceto di Modena <i>Mortadella "Bologna" with Modena balsamic</i>	€ 7,50
Carpaccio di pesce spada con crostini al burro <i>Swordfish carpaccio on butter toast</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Pasta and Soup

Consommé di pollo e vitellone alle verdure <i>Vegetable chicken and beef consommé</i>	€ 6,00
Tagliatella ruvida al ragù di manzo <i>Noodles with beef sauce</i>	€ 8,00
Raviolo ricotta e porcini ai semi di sesamo <i>Cottage cheese and porcini ravioli with sesame seeds</i>	€ 8,00
Gramigna al ragù bianco di salsiccia <i>Sausages sauce "gramigna"</i>	€ 7,00
Tortellini in brodo di carne o panna e prosciutto <i>Tortellini soup / cream and ham</i>	€ 9,00
Risotto allo zafferano <i>Saffron risotto</i>	€ 9,00
Risotto zucchine e gamberi <i>Courgettes and shrimps risotto</i>	€ 9,00
Tagliatellina ai gamberi profumata all'aglio <i>Little noodles with shrimps</i>	€ 9,00

SECONDI PIATTI

Second Courses

Filetto di manzo al pepe <i>Fillet of beef with pepper</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana <i>Cut of beef with rocket and parmesan</i>	€ 18,00
Straccetti di vitello all'aceto di Modena <i>Veal slices with Modena balsamic</i>	€ 10,50
Scaloppina di maiale cremosa agli agrumi <i>Pork escalope in citrus cream</i>	€ 9,00
Gran piatto di formaggi di Castel San Pietro con miele e frutta fresca <i>Assorted regional cheeses with honey and fresh fruit</i>	€ 10,50
Omelette a piacere <i>Assorted omelette (ham, cheese, vegetables)</i>	€ 8,00
Spiedino di calamari dorato al forno <i>Baked squids brochette</i>	€ 13,00
Gamberi Sudamerica con testa alla brace olio e limone <i>Grilled king prawns with oil and lemon</i>	€ 16,00

DESSERT

Frutta fresca di stagione <i>Season fruit</i>	€ 4,00
Ananas allo zucchero di canna <i>Pineapple in cane sugar</i>	€ 6,00
Torta della nonna con pinoli fatta in casa <i>Homemade pine nut cake</i>	€ 5,00
Tartufo bianco o nero <i>Chocolate or white truffle</i>	€ 5,00
Zuppa inglese <i>Zuppa inglese</i>	€ 5,00

DALLA NOSTRA CANTINA

From our Cellar

REGIONALI BIANCHI / REGIONAL WHITE WINES	
Pignoletto secco o frizzante	€ 12,00
Albana di Romagna secco	€ 13,00
Trebbiano di Romagna secco	€ 12,00
REGIONALI ROSSI / REGIONAL RED WINES	
Sangiovese di Romagna Superiore	€ 18,00
Sangiovese di Romagna	€ 12,00
Lambrusco secco	€ 14,00
Lambrusco amabile	€ 14,00

DALLA NOSTRA CANTINA

From our Cellar

NAZIONALI BIANCHI / ITALIAN WHITE WINES	
Falanghina DOC <i>Campania</i>	€ 14,00
Traminer DOC <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€ 14,00
Verdicchio DOC <i>Marche</i>	€ 15,00
Chardonnay DOC <i>Trentino Alto Adige</i>	€ 15,00
NAZIONALI ROSSI / ITALIAN RED WINES	
Nero d'Avola DOC <i>Sicilia</i>	€ 14,00
Primitivo DOC <i>Puglia</i>	€ 14,00
Chianti DOC <i>Toscana</i>	€ 16,00
Barolo DOC <i>Piemonte</i>	€ 32,00
Morellino di Scansano DOC <i>Toscana</i>	€ 16,00
BOLLICINE / SPARKLING WINES	
Prosecco di Valdobbiadene	€ 18,00
Franciacorta	€ 30,00
Champagne	€ 50,00
AL CALICE / BY GLASS	
Sangiovese di Romagna	€ 3,50
Trebbiano di Romagna	€ 3,50
Pignoletto secco o frizzante	€ 4,00
VINO DELLA CASA IN CARAFFA / CARAFE WINE	
1/2 Litro alla spina bianco o rosso <i>½ l. red or white</i>	€ 5,00
1 Litro alla spina bianco o rosso <i>1 l. red or white</i>	€ 8,50
ALTRE BEVANDE / BEVERAGES	
Acqua minerale microfiltrata <i>Mineral water</i>	0.75 cl. € 1,00
Birre Nazionali <i>Italian beers</i>	0.33cl. € 3,00
Birre Estere <i>Other beers</i>	0,33 cl. € 5,00
Bibite e succhi <i>Soft drinks and fruit juices</i>	0,33 cl. € 3,00

