



# TEMPI DI RECUPERO WEEK 2024

3-11/02

UNAHOTELS BOLOGNA SAN LAZZARO  
L'EMILIANO RESTAURANT BY "UNA CUCINA"

Chef: Giulio Ciccotelli

L'EMILIANO  
BAR & RESTAURANT  
by "UNA cucina"

UNAHOTELS  
Hotel Bologna San Lazzaro

## MENU DEL RECUPERO

Insalata di pesce, olive taggiasche, pomodoro secco,  
cetriolo croccante, dressing al limone e aneto (4-9)

*Fish salad, Taggiasca olives, dried tomato, crunchy cucumber,  
lemon and dill dressing*

Stricheto bolognese, fume di pesce, zucchine  
e pesto di melanzane al basilico (4-2-6-9)

*Stricheto "type of Bolognese pasta", fish broth, courgettes and aubergine  
pesto with basil*

Burger di pesce, salsa al limone e aglio, Flan di patate  
e verdure grigliate (4-3-7)

*Fish burger, lemon and garlic sauce, potato flan and grilled vegetables*

Budino di riso al latte, amaretti, zesta di limone,  
pere al rosmarino caramellate (3-7-8)

*Rice pudding with milk, amaretti biscuits, lemon zest, caramelized  
pears with rosemary*

*Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente  
The number next to the dish refers to the allergen present*



**Tempi di  
Recupero**

Il menu supporta 2 progetti a sostegno dei colpiti dall'alluvione in Romagna del 2023:

- 1) il fondo di Slow Food per gli apicoltori forlivesi e ravennati
- 2) Botteghe e Mestieri (Cooperativa Aretè) di Faenza

## CONSAPEVOLEZZA, SOSTENIBILITÀ, RETE DEL RECUPERO

Valorizziamo il recupero gastronomico attraverso un network di  
professionisti attenti agli stessi valori

Promuoviamo la consapevolezza, il gusto e la bellezza, supportando le persone e  
i luoghi più fragili con un linguaggio leggero e inclusivo