



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

ANTIPASTI

- TORTINO *vegan*** 9 euro
semintegrale di carote e grano saraceno con salsa di cavolo nero e mandorle salate
Wholemeal carrot and buckwheat cake, black cabbage cream, salted almonds
- SBRISOLONA** 10 euro
ripiena di taleggio bufalino, salsa allo zafferano bio e carciofo brasato
Buffalo cheese stuffed cake, safran sauce, braised artichoke
- TORTINO EMILIA** 10 euro
soufflé di Parmigiano Reggiano con radicchio tardivo e bruciatini di pancetta alle erbe
Parmigiano Reggiano soufflé, tardivo chicory, herbs bacon crumble
- TARTARE** 12 euro
battuta di bufalo al coltello con pere, noci e barbabietola in agrodolce
Buffalo tartare, pears, nuts, sweet-and-sour beet

TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

- CAMPOSANTO** formaggi bio di latte misto di mucca e bufala 11 euro
cow and buffalo organic cheeses selection
- VEGANO** formaggi semistagionati a base di soia, erbe e spezie 12 euro
organic and local veg cheese seasoned with spices and herbs
- MISTO SALUMI E FORMAGGI** (x1/2 persone oppure x3/4 persone) 12/20 euro
mixed cold cuts

farine bio LA PASTA

- TAGLIATELLE AL RAGU'** 13 euro
con farine semi-integrali e carni bio locali
Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout
- INTEGRALE RIFERMENTATA *vegan*** 14 euro
pasta di grani integrali bio rifermentati con battuto di cicoriotta, topinambour all'arancia e mandorle salate
Refermented wholemeal flour pasta, beaten chicory, orange jerusalem artichoke, salted almonds
- RAVIOLI** 14 euro
ripieni di ricotta e radicchio tardivo con burro alle noci e bietoline saltate **oppure** spadellati con burro e salvia
"Tardivo" red chicory and ricotta stuffed ravioli, walnut butter, beets or traditional butter and sage sauce
- PAPPARDELLE AI FUNGHI *vegan*** 15 euro
pasta di farro dell'Agricola Shanti con funghi di stagione e mandorle salate
Spelt pappardelle with seasonal mushrooms and salted almonds



Il costo del coperto è di 2,50 € e include:
una piccola entree di stagione, il nostro pane, l'acqua naturale e gasata trattata e illimitata, la base di accompagnamento per tutto il pasto.

ORARIO DI APERTURA:

- A PRANZO**
dalle 12.30 alle 14.30
sabato e domenica dalle 12.30 alle 15
- A CENA**
dalle 19.30 alle 22.30
il venerdì e sabato fino alle 23
- GIORNO DI RIPOSO: LUNEDI**

PER PRENOTARE:

- TELEFONO**
051523545
- MAIL**
prenotazioni@rovescio.it
- INSTAGRAM**
@rovescioosteria



SECONDI

- GATEAU** 13 euro
di patate e prosciutto di Praga con salsa romesco bianca e cavolo romano in umido
Potatoes and Praga smoked ham gateau, white romesco sauce, braised roman cabbage
- MILLEFOGLIE *vegan*** 14 euro
gratinato di zucca, patate, bietole e cremoso veg di riso, servito con cavolo nero, pesto di rucola e orzo soffiato
Sliced gratinated beets, potatoes, pumpkin, homemade rice veg cheese, served with black cabbage, rocket pesto, puffed barley
- TAGLIATA DI CARDONCELLI *vegan*** 16 euro
funghi cardoncelli arrosto e porri brasati, purea di carote alla maggiorana, crumble integrale di nocciole
Sliced cardoncelli mushrooms, braised leeks, marjoram flavoured carrot cream, hazelnut wholemeal crumble
- CONTROFILETTO DI MANZO BIO** 20 euro
con carciofi arrosto, chutney di barbabietola e fondo bruno
Organic beef sirloin, roasted artichoke, red beet chutney

CONTORNI

- CICORIA AL SALTO** (*pan-fried chicories*) 5 euro
- FRIGGIONE DELLA TRADIZIONE** (*red tomato stewed onions*) 5 euro
- PATATE AL FORNO** (*roasted potatoes*) 5 euro

DESSERT

- CREMA AL MASCARPONE** 6 euro
con crumble semintegrale di cioccolato fondente e frutta secca
Mascarpone cream, dark chocolate and dried fruit crumble
- TENERINA *vegan*** 6 euro
di cioccolato fondente su crema inglese agli agrumi
Dark chocolate cake, citrus english mustard
- C'ERA UNA VOLTA** 6 euro
crostata con crema cotta e marmellata di mandarini e mele
Cooked mustard traditional tart
- BIANCOMANGIARE *vegan*** 6 euro
con latte di mandorla, crumble di noci e cacao
Almond milk pannacotta, cocoa and nuts crumble

PIZZE BIO

- BUFALA** 10 euro
pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco
tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil
- ORTO** 11 euro
crema di zucca e porri, patate a medaglioni, cavolo nero, mozzarella di bufala, pomodorini secchi sott'olio
pumpkin and leeks cream, sliced potatoes, black cabbage, buffalo mozzarella, dry tomatoes on oil
- SALSICCIA E CIME DI RAPA** 11 euro
fior di latte, salsiccia, cime di rapa leggermente piccanti, noci tostate
mozzarella, sausages, lightly spiced turnips, toasted walnuts
- INVERNALE** 12 euro
fior di latte, radicchio rosso, Gorgonzola DOP, noci tostate, olio alle erbe
mozzarella, red chicory, Gorgonzola blue cheese, nuts, herbs oil
- ROVESCIO** 12 euro
fior di latte, pomodorini secchi sott'olio, pancetta, cipolle rosse, crema di ricotta, pepe, rosmarino
mozzarella, dry tomatoes on oil, bacon, red onions, ricotta cream, pepper, rosemary
- LEONARDO *vegan*** 12 euro
crema di zucca e porri, broccoli saltati, pomodorini secchi sott'olio, semi di zucca, olio alle erbe
leeks and pumpkin cream, broccoli, dry tomatoes on oil, pumpkin seeds, herbs oil
- CONTADINA *vegan*** 12 euro
crema di patate e broccoli, dadolata di zucca, cime di rapa leggermente piccanti, mandorle salate
broccoli and potatoes cream, pumpkin, spicy turnips, salted almonds
- FUNGHI PROIBITI** 13 euro
fior di latte, funghi cardoncelli alle erbe, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi
mozzarella, herbs mushrooms, Prosciutto Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano

