



# MENU DI APRILE

## il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

### ANTIPASTI

**CREMA DI CAVOLFIORRE** *vegan* 9 euro  
con agretti marinati e legumi ripassati  
*Cauliflower cream, marinated salsola soda, legumes*

**GATEAUX DI PATATE** 10 euro  
farcito con prosciutto di Praga e taleggio bufalino,  
servito con cavolo nero al salto  
*Potato cake stuffed with smoked ham and taleggio cheese,  
served with black cabbage*

**GNOCCHO ALLA ROMANA** 10 euro  
con broccolo piccantino, crema di pomodoro e salsa di  
Parmigiano Reggiano  
*Wheat meal gnocchi, broccoli, tomato cream, Parmigiano sauce*

**TARTARE** 12 euro  
battuta di bufalo al coltello con cavolo cappuccio marinato  
e maionese alle erbe  
*Buffalo tartare, marinated red cabbage, herbs mayo*

### 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 barbabietola con burro alle noci  
e broccoli al salto  
**oppure** spadellati con burro e salvia  
*Red beet and ricotta stuffed ravioli, walnut butter, broccoli  
or traditional butter and sage sauce*

**RISOTTO** *vegan* 15 euro  
riso carnaroli bio semintegrale, asparagi verdi,  
pesto di erbe e scorza di limone  
*Organic wholemeal rice, green asparagus, herbs pesto,  
lemon zest*



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

**TERRINA DELL'ORTO** 13 euro  
servita con hummus di ceci e daikon in pinzimonio  
*Cake with vegetables from our garden, chickpea hummus,  
fresh daikon pinzimonio*

**MILLEFOGLIE** *vegan* 14 euro  
gratinato di verdure di stagione e formaggio cremoso veg  
di riso, servito con cavolo nero, pesto di rucola  
e orzo soffiato  
*Sliced gratinated seasonal vegetables, 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*

**FILETTO DI MAIALE BIO** 19 euro  
su crema di topinambour, verza arrosto e  
salsa remoulade  
*Organic pork fillet, jerusalem artichoke cream, roasted cabbage,  
remoulade sauce*

### CONTORNI

**CAROTE ARROSTO AGLI AGRUMI** (roasted carrots) 5 euro

**CAVOLO CAPPUCCIO AGRODOLCE** (stewed red cabbage) 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, dark chocolate and dried fruit crumble*

**TENERINA** *vegan* 6 euro  
di cioccolato fondente su crema inglese agli agrumi  
*Dark chocolate cake, citrus english mustard*

**CIAMBELLA SCORRETTA AL CAFFE'** 6 euro  
con crema chantilly all'anice e scaglie di cioccolato  
al lampone  
*Coffee cake, anise chantilly cream, raspberry dark chocolate*

**BIANCOMANGIARE** *vegan* 7 euro  
con latte di mandorla, crumble di frutta secca al cacao,  
mele caramellate  
*Almond milk pannacotta, cocoa and dried fruit crumble, cara-*

### 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*

**PRIMAVERA** 12 euro  
fior di latte, asparagi verdi, valeriana, ricotta,  
mandorle salate, olio al limone  
*mozzarella, green asparagus, ricotta, valeriana salad,  
salted almonds, lemon olive 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, formaggio veg  
stagionato, pomodorini secchi sott'olio, semi di zucca,  
olio alle erbe  
*leeks and pumpkin cream, broccoli, dry tomatoes on oil,  
pumpkin seeds, seasoned veg cheese, 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 al-*

**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*