



# MENU DI MAGGIO

## il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

### ANTIPASTI

#### GNOCOCO ALLA ROMANA

con semolino di riso, crema di pomodoro, Parmigiano Reggiano e bruciatini di pancetta  
Rice flour gnocco, tomato sauce, Parmigiano Reggiano, roasted bacon

9 euro

#### ASPARAGI E UOVO

uovo bio su pan brioche, asparagi verdi, fondo bruno di topinambour  
Steamed egg, pan brioche, green asparagus, jerusalem atichoke sauce

10 euro

#### MILLEFOGLIE *vegan*

gratinato di verdure di stagione e cremoso veg di riso, pesto di rucola e salsa di zafferano  
Sliced gratinated seasonal vegetables, rice veg cheese, rocket pesto, safran sauce

11 euro

#### TARTARE

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

12 euro

### TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

#### FORMAGGI

formaggi bio di mucca e bufala e di capra  
cow and buffalo organic cheeses selection

11 euro

#### VEGANO

formaggi semistagionati a base di soia, erbe e spezie  
organic and local veg cheese seasoned with spices and herbs

12 euro

#### MISTO SALUMI E FORMAGGI

(x1/2 persone oppure x3/4 persone)  
mixed cold cuts

12/20 euro

### farine bio LA PASTA

#### TAGLIATELLE AL RAGU'

con farine semi-integrali e ragù di carni bio locali  
Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout

13 euro

#### INTEGRALE RIFERMENTATA *vegan*

pasta di grani integrali bio rifermentati con crema di finocchi, carote arrosto, agretti agli agrumi  
Refermented wholemeal flour pasta, fennel cream, roasted carrots, lemon salsola soda

14 euro

#### RAVIOLI DELL'ELISA

ripieni di formaggi e ricotta bio, con burro alle erbe e nocciole e spinacino saltato  
oppure spadellati con burro e salvia  
Organic cheeses and ricotta stuffed ravioli, herbs butter, spinach or traditional butter and sage sauce

15 euro

#### RISOTTO AGLI ASPARAGI

riso carnaroli bio semintegrale, asparagi verdi, Parmigiano Reggiano e scorza di limone  
Organic wholemeal rice, green asparagus, Parmigiano Reggiano, lemon zest

15 euro



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

#### POLPETTE *vegan*

di legumi su salsa di finocchi e curcuma, asparagi arrosto e daikon in pinzimonio  
Mixed legumes balls, turmeric and fennel cream, green asparagus, fresh daikon pinzimonio

14 euro

#### FARINATA

di ceci con burrata, spinacino, bietola, scorza di limone e battuto di funghi di stagione  
Chickpea flour "farinata", burrata cheese, spinach, beets, lemon zest, mushrooms

14 euro

#### TAGLIATA DI CARDONCELLI *vegan*

funghi cardoncelli arrosto e finocchi brasati, purea di carote alla maggiorana, crumble integrale di nocciole  
Sliced cardoncelli mushrooms, braised fennels, marjoram flavoured carrot cream, hazelnut wholemeal crumble

16 euro

#### CONTROFILETTO DI MANZO BIO

cicoretta al salto, carote arrosto, chutney di agrumi  
Organic beef sirloin, chicories, roasted carrots, agrumes chutney

22 euro

### CONTORNI

#### CAROTE ARROSTO AGLI AGRUMI (roasted carrots)

5 euro

#### ASPARAGI AL SALTO (green asparagus)

5 euro

#### PATATE AL FORNO (roasted potatoes)

5 euro

### DESSERT

#### TIRAMISU'

della tradizione

7 euro

#### MOUSSE *vegan*

di cioccolato fondente e carote, con pere sciropate  
Dark chocolate and carrot mousse, pears in syrup

7 euro

#### MACINA DI CAROTE *vegan*

con bagna al limone, chantilly alla cannella e chicchi tostati di caffè  
Wholemeal carrot cake, lemon bath, cinnamon chantilly, toasted coffee beans

7 euro

#### CHEESECAKE

con fragole macerate e salsa di caramello salato  
Strawberry cheesecake, salted caramel sauce

7 euro

### PIZZE BIO

#### BUFALA

pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco  
tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil

10 euro

#### ORTO

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

11 euro

#### SALSICCIA E CIME DI RAPA

fior di latte, salsiccia, cime di rapa leggermente piccanti, noci tostate  
mozzarella, sausages, lightly spiced turnips, toasted walnuts

11 euro

#### PRIMAVERA

fior di latte, asparagi verdi, valeriana, ricotta, mandorle salate, olio al limone  
mozzarella, green asparagus, ricotta, valeriana salad, salted almonds, lemon olive oil

12 euro

#### ROVESCIO

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

12 euro

#### LEONARDO *vegan*

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

12 euro

#### CONTADINA *vegan*

crema di patate e broccoli, dadolata di zucca, cime di rapa leggermente piccanti, mandorle salate  
broccoli and potatoes cream, pumpkin, spicy turnips, salted almonds

12 euro

#### FUNGHI PROIBITI

fior di latte, funghi cardoncelli alle erbe, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi  
mozzarella, herbs mushrooms, Prosciutto Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano

13 euro