



**il ROVESCI**  
via pietralata / Bologna

**MENU DI AGOSTO**

## ANTIPASTI

### SFORMATINO INTEGRALE vegan

alle carote, con bietola marinata e salsa romesco  
*Carrot wholemeal flour plumcake, marinated beet, romesco sauce*

9 euro

### POLPETTINE DI LEGUMI

con salsa tzatziki e carpaccio di zucchine marinate  
*Legumes balls, tzatziki sauce, marinated courgette carpaccio*

10 euro

### COMPOSE' ALLA PARMIGIANA vegan

con melanzana e pomodoro arrostiti, mozzarella veg,  
cremoso di mandorle al basilico  
*Sliced roasted aubergines and tomatoes, veg mozzarella, basil almonds veg cream*

11 euro

### TARTARE ESTIVA

battuta di bufalo al coltello con tuorlo d'uovo bio, ravanelli,  
cetrioli e susine  
*Buffalo tartare, organic egg yolk, cucumber, plums, radishes*

12 euro

## TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate  
dalle composte di nostra produzione.

### FORMAGGI

formaggi bio di mucca, bufala e 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) 12/20 euro  
*mixed cold cuts*

## farine bio LA PASTA

### TAGLIATELLA 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 RIFERIMENTATA vegan

pasta di grani integrali bio rifermentati con melanzane  
arrostiti, datterini e mandorle tostate salate  
*Refermented wholemeal flour pasta, roasted aubergines, little tomatoes, salted toasted almonds*

14 euro

### RAVIOLI DELL'ELISA

ripieni di formaggi e ricotta bio, con burro alle erbette e  
nocciole, bietoline saltate  
*Organic cheeses and ricotta stuffed ravioli, herbs butter, beets or traditional butter and sage sauce*

15 euro

### PAPPARDELLE AI FUNGHI vegan

pasta di farro antico con funghi di stagione, fagiolini,  
scalogno fondente e nocciole tostate  
*Ancient spelt pappardelle, seasonal mushrooms, green beans, dark shallot, toasted hazelnuts*

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

### WHATSAPP

3343502202

### MAIL

prenotazioni@rovescio.it



## SECONDI

### MELANZANA IN BRUSCHETTA vegan

condita con pomodorini al basilico, hummus di ceci,  
patate alla paprika  
*Roasted aubergine, basil little tomatoes, chickpea hummus, paprika roasted potatoes*

15 euro

### BURGER

di ceci e verdure dell'orto, coleslaw, salsa verde, servito con  
fagiolini al vapore e composta agropicante  
*Chickpea and vegetables burger, coleslaw salad, green sauce, steamed green beans, spicy jam*

15 euro

### TAGLIATA DI FUNGHI vegan

funghi arrosto, fagiolini, cipollotto arrostito, purea di carote  
alla maggiorana, crumble integrale di nocciole  
*Sliced seasonal mushrooms, green beans, roasted onion, marjoram flavoured carrot cream, hazelnut wholemeal crumble*

17 euro

### FILETTO DI MAIALE BIO

con cicoriella, cavolo cappuccio marinato e composta  
piccantina di pesche  
*Organic pork fillet, chicories, red cabbage, spicy peach jam*

19 euro

## CONTORNI

### CAROTE ARROSTO AGLI AGRUMI

*(roasted carrots)*

5 euro

### CICORIETTE

*(spicy chicories)*

5 euro

### PATATE AL FORNO

*(roasted potatoes)*

5 euro

## DESSERT

### GRATTACHECCA vegan

di anguria e lambrusco, servita con mandorle tostate  
*Watermelon and lambrusco sorbet, toasted almonds*

5 euro

### CREMA AL MASCARPONE

con crumble di cacao e caffè  
*Mascarpone cream, cocoa and coffee crumble*

7 euro

### MOUSSE vegan

di cioccolato fondente con fichi freschi  
*Dark chocolate veg mousse, figues*

7 euro

### BIANCOMANGIARE vegan

con composta di frutta al thé nero affumicato  
*Almond milk tender cake, smoked black tea*

7 euro

### CROSTATA

di crema cotta e albicocche servita con composta di  
pesche  
*Apricot and cream tart, peach jam*

7 euro

## PIZZE BIO (SOLO A CENA)

### BUFALA

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

10 euro

### INFERNO

pomodori pelati, fior di latte, salame piccante,  
cipolle rosse, rucola, habanero  
*mozzarella, tomato sauce, spicy salami, red onions, rocket, habanero*

11 euro

### PIORE

fior di latte, pomodorini gialli pennuli, acciughe,  
fiori di zucca, olive taggiasche, olio al prezzemolo  
*mozzarella, yellow tomatoes, anchovies, courgette flowers, olives, parsley olive oil*

12 euro

### ESTATE vegan

crema di pomodorini gialli, melanzane, zucchine trifolate,  
pomodorini secchi, foglie di menta, olio al timo  
*yellow tomatoes cream, aubergines, courgettes, dry tomatoes, mint, thyme olive oil*

12 euro

### ROVESCI

fior di latte, pomodorini secchi sott'olio, pancetta  
arrotolata, cipolle rosse, crema di ricotta, pepe, rosmarino  
*mozzarella, dry tomatoes on oil, bacon, red onions, ricotta cream, pepper, rosemary*

12 euro

### SCAROLA vegan

pomodori pelati, scarola alla mediterranea,  
cipolle borrettane, noci, olio al prezzemolo  
*tomato sauce, scarola endive, "borrettane" local onions, nuts, parsley olive oil*

12 euro

### ALBA vegan

crema di radicchio rosso, patate alle erbe, olive Riviera,  
funghi cardoncelli, crema di mandorle con erba cipollina  
*red chicory cream, herbed potatoes, olives, fresh cardoncelli mushrooms, almond veg cheese with lives*

13 euro

### FUNGI PROIBITI

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

13 euro