

# MENU DI SETTEMBRE

## il ROVESCIo via pietralata / Bologna



### ANTIPASTI

#### GAZPACHO DI ANGURIA vegan

con crudità di ortaggi del nostro campo

*Watermelon gazpacho cream, raw vegetables from our garden*

9 euro

#### SOUFFLE' DI ZUCCHINE NOSTRANE

su crema di Parmigiano e zafferano, limone salato e olio all'aneto  
*Courgette soufflè, Parmigiano Reggiano and safran cream, salted lemon, dill oil*

10 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

#### ROASTVEAL BIO

vitello bio, insalata di patate e giardiniera, uva e fondo bruno  
*Roasted organic veal, giardiniera and potato salad, grapes*

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

#### TAGLIATELLE AL RAGU'

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

14 euro

#### MALTAGLIATI

di semola e grano saraceno con melanzane, scarola, datterini arrostiti, burro acido  
*Durum and buckwheat flour pasta, aubergines, endive, roasted tomatoes, sour butter*

14 euro

#### TORTELLONI

ripieni di ricotta e barbabietola, saltati con burro alle erbe e verza brasata  
*Ricotta and red beet stuffed ravioli, herbs butter, braised cabbages 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

#### CONTROFILETTO BIO

tagliata di controfiletto di manzo, chimichurri di rucola, cialda di Parmigiano Reggiano, cicoriette al salto  
*Organic beef sirloin, rocket chimichurri sauce, Parmigiano Reggiano biscuit, chicory*

23 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

#### ROVESCIo

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