



MENU DI DICEMBRE

il ROVESCIO via pietralata / Bologna

ANTIPASTI

VELLUTATA *vegan* 9 euro
di finocchi e sedano rapa con crostini di pane integrale e olio al rosmarino
Fennels and celeriac cream, wholebread crostini, rosemary oil

TERRINA DI CAVOLFIORE *vegan* 10 euro
su salsa di cavolo nero e limone candito al sale
Cauliflower cake, black cabbage cream, salted candied lemon

INVOLTINO *vegan* 11 euro
foglia di cavolo cinese ripiena di patate e cremoso veg alle mandorle, servita su zuppetta di funghi e ceci arrostiti
Cabbage roulade stuffed with potato and almond veg cheese, served on mushrooms sauce and fried chick pea

SFORMATO DI PATATE E FUNGHI 12 euro
patata bolognese, funghi coltivati nei fondi di caffè, fonduta di caprino e topinambour arrostito
Mushroom and potatoes cake, goat cheese cream, roasted jerusalem artichoke

TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

CAMPOSANTO formaggi bio di latte misto di mucca e bufala 10 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' 14 euro
con farine semi-integrali e carni bio locali
Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout

PASSATELLI 14 euro
su crema di legumi, con cime di rapa e topinambour arrostito oppure in brodo
Passatelli, legumes cream, turnips, roasted jerusalem artichoke or meat/veg broth

TORTELLONI DI ZUCCA 15 euro
con burro alle erbe e bietoline al finocchietto oppure spadellati con burro e salvia
Pumpkin stuffed tortelloni, fennel beets or traditional butter and sage sauce

PAPPARDELLE AI FUNGHI *vegan* 15 euro
pasta di farro Shanti, funghi coltivati nei fondi di caffè, nocciole tostate
Spelt pasta, mushrooms from coffee ground, toasted hazelnuts



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

POLPETTE DI CECI 14 euro
con verdure dell'orto e formaggio di montagna, crema morbida di porri, bietoline marinate
Chickpea, vegetables and cheese balls, leeks cream, marinated beet

MILLEFOGLIE AUTUNNALE *vegan* 15 euro
gratinato di zucca, patate, zucchine nostrane, cremoso veg, servito con finocchi alla curcuma e pesto d'erbe
Sliced gratinated courgettes, potatoes, pumpkin, homemade veg cheese, served with turmeric fennel and herbs pesto

TAGLIATA DI FUNGHI *vegan* 17 euro
funghi arrostiti e porri brasati, purea di mele al profumo di anice, nocciole tostate
Sliced mushrooms, braised leeks, anise flavoured apple cream, toasted hazelnut

BRASATO DI MANZO BIO 19 euro
servito con purè di patate nostrane
Organic beef braised served with local mashed potatoes

CONTORNI

ZUCCA NOVELLA ALLE ERBETTE (*herbs roasted pumpkin*) 5 euro

CICORIETTE (*spicy chicories*) 5 euro

PATATE AL FORNO (*roasted potatoes*) 5 euro

DESSERT

CREMA AL MASCARPONE 7 euro
con crumble di cacao e caffè
Mascarpone cream, cocoa and coffee crumble

MOUSSE DI CIOCCOLATO *vegan* 7 euro
con cioccolato fondente e carote, pere sciroppate allo zafferano
Dark chocolate and carrot mousse, safran syrup pears

CREME CARAMEL 7 euro
della tradizione
Traditional crème caramel

CHEESECAKE 7 euro
con composta di agrumi e melograno
Homemade agrumes and pomegranate jam cheesecake

PIZZE BIO (SOLO A CENA)

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

AUTUNNO 11 euro
fior di latte, radicchio rosso, dadolata di zucca alle erbe, Gorgonzola DOP, noci
mozzarella, red chicory, herbs pumpkin, Gorgonzola cheese, nuts

TERRA *vegan* 12 euro
crema di porri, dadolata di zucca alle erbe, cavolo nero, formaggio veg stagionato, olio al timo
leeks cream, herbs pumpkin, black cabbage, seasoned veg cheese, thyme oils

SALSICCIA E CIME DI RAPA 12 euro
fior di latte, salsiccia, cime di rapa piccanti, noci
mozzarella, sausages, lightly spiced turnips, nuts

ROVESCIO 12 euro
fior di latte, pomodorini rossi confit, pancetta arrostita, cipolle rosse, crema di ricotta, pepe, rosmarino
mozzarella, caramelized little tomatoes, bacon, red onions, ricotta cream, pepper, rosemary

FUNGHI PROIBITI 13 euro
fior di latte, funghi cardoncelli alle erbe, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi
mozzarella, herbs cardoncelli mushrooms, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano

ALBA *vegan* 13 euro
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

