



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

ANTIPASTI

- MUFFIN** 10 euro
di carote e rapa rossa su crema di sedano rapa, spinaci agrumati e fonduta di caprino
Carrot and red beet muffin, celeriac sauce, spinach, goat cheese fondue
- TORTINO EMILIA** 10 euro
soufflé di Parmigiano con asparagi arrosto, salsa di spinaci e polvere di prosciutto crudo
Parmigiano Reggiano soufflé, green asparagus, spinach sauce, Parma ham powder
- MILLEFOGLIE** *vegan* 11 euro
gratinato di patate, bietole, zucchine e sedano rapa, cremoso veg, servita con crema di zafferano e fave croccanti
Sliced gratinated potatoes, beet, courgette, celeriac, homemade veg cheese, served with safran cream and fava beans
- TARTARE** 12 euro
filetto di bufalo con asparagi marinati, insalata cole-slaw e riduzione agro-affumicata
Buffalo raw meat, green asparagus, cole-slaw salad, smoked sauce

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 purea di carote tostate, con asparagi e radicchio
Handmade passatelli, toated carrots cream, green asparagus, chicory
- TRIANGOLI** 14 euro
di ricotta, erbe di campo, barbabietola e Parmigiano, con burro alle erbe e crema di pomodoro oppure spadellati con burro e salvia
Herbs, Parmigiano and ricotta stuffed beet pasta, herbs butter and tomato sauce or traditional butter and sage sauce
- CARNAROLI BIO** *anche vegan* 16 euro
riso carnaroli semintegrale con funghi coltivati nei fondi di caffè, cime di rapa e scorza di limone
Organic wholemeal rice, fresh mushrooms, turnips, lemon zest



Il costo del coperto è di 2,50 € e include:
il pane con lievito madre del Forno Calzolari, 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** 14 euro
di legumi, spinaci e cereali, su crema di patate e barbabietole, servite con agretti al salto
Legumes, spinach and cereals balls, red beet and potatoes cream, salted salsola soda herb
- CAPRA E CAVOLI** 14 euro
gratinato di di verdure di stagione, formaggio caprino, pere caramellate e semi di zucca
Gratinated season vegetables, goat cheese, caramelized pears, pumpkin seeds
- TAGLIATA DI FUNGHI** *vegan* 17 euro
funghi coltivati nei fondi di caffè, purea di carote arrostate, scalogno fondente e nocciole tostate
Sliced mushrooms, roasted carrots cream, dark shallots, toasted hazelnuts
- CONTROFILETTO DI MANZO BIO** 23 euro
con asparagi e fondo bruno
Organic beef sirloin, green asparagus and brown sauce

CONTORNI

- CAROTE AGRUMATE** (citrus carrots) 5 euro
- CICORIETTE** (spicy chicories) 5 euro
- PATATE AL FORNO** (roasted potatoes) 5 euro
- IL PIATTO DEL MERCATO** (mixed sides) 10 euro

DESSERT

- CREMA AL MASCARPONE** 7 euro
servita con crumble di cacao e frutta secca
Fresh mascarpone cheese cream, cocoa crumble, dried fruit
- MOUSSE** *vegan* 7 euro
di cioccolato fondente con pere sciroppate allo zafferano
Dark chocolate veg mousse, syrup pears, safran
- BAVARESE** *vegan* 7 euro
di latte di mandorle alla vaniglia, confettura di limoni canditi
Almond milk bavarian vanilla cake, candied lemon jam
- CROSTATA** 7 euro
con crema pasticcera, composta di fragole e panna veg montata
Tart with pastry cream, strawberry jam, whipped veg cream

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
- LEONARDO** *vegan* 11 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, herbs oil, seasoned veg cheese
- 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
- 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 sott'olio, pancetta arrotolata, 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

