



# il ROVESCIO

via pietralata / Bologna



## ANTIPASTI

**TIMBALLO DI PISELLI E CAROTE** 10 euro  
su crema di pecorino e mandorle salate  
*Green pea and carrot cake, Pecorino cheese cream and salted almonds*

**SOUFFLE' DI ZUCCHINE NOSTRANE** 10 euro  
con salsa allo zafferano bio, limone candito e olio all' aneto  
*Courgettes soufflé, organic safran sauce, candied lemon, dill oil*

**MILLEFOGLIE** *vegan* 11 euro  
gratinato di ortaggi e verdure di stagione, cremoso veg, crema di barbabietola e fagiolini croccanti  
*Sliced gratinated vegetables, homemade veg cheese, beetroot cream, green beans*

**TARTARE** 12 euro  
filetto di bufalo con asparagi marinati, insalata cole-slaw, riduzione agro-affumicata  
*Buffalo raw meat, green asparagus, cole-slaw salad, smoked sauce*

**I NOSTRI FORMAGGI VEG** *vegan* 15 euro  
selezione di formaggi vegetali di nostra produzione serviti con frutta caramellata e verdura di stagione  
*Our veg cheese selection, served with caramelized fruit and season vegetables*

## 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*

**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*

**RAVIOLI AL CARBONE** 14 euro  
ripieni di formaggi bio, saltati con fagiolini e burro alle erbe oppure spadellati con burro e salvia  
*Charcoal flour ravioli stuffed with organic cheese, green beans, spices and herbs butter or traditional butter and sage sauce*

**CARNAROLI BIO** *anche vegan* 16 euro  
riso Carnaroli semintegrale con funghi da agricoltura sostenibile, taccole e scorza di limone  
*Organic wholemeal rice, fresh mushrooms, mangetout, 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

**INVOLTINI DI BIETA** *vegan* 14 euro  
ripieni di melanzane e cremoso veg su hummus di ceci e cipollotti al curry  
*Legumes, spinach and cereals balls, red beet and potatoes cream, salted salsola soda herb*

**'AL CONTADINO NON FAR SAPERE...'** 14 euro  
composè gratinato di asparagi verdi, lattuga tostata, pomodoro, formaggio caprino e mela agrodolce  
*Gratinated asparagus, toasted lettuce, tomato, goat cheese, sweet and sour apple*

**TAGLIATA DI FUNGHI** *vegan* 17 euro  
funghi coltivati nei fondi di caffè, purea di carote arrostiti, cipollotti brasati e nocciole tostate  
*Sliced mushrooms, roasted carrots cream, braised onions, toasted hazelnuts*

**FILETTO DI MAIALE** 19 euro  
servito con rapa rossa, fagiolini e fondo bruno  
*Organic pork fillet, red beet, green beans*

## CONTORNI

**CIPOLLOTTI BRASATI** (*braised onions*) 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*

**TENERINA** *vegan* 7 euro  
di cioccolato fondente e crema inglese alle spezie  
*Dark chocolate cake, spice custard*

**BAVARESE** *vegan* 7 euro  
di limone amaro su confettura di albicocche  
*Almond milk lemon bavarian cake, apricot jam*

**PERA AL VINO** 7 euro  
pera brasata al vino con chantilly ak cacao e noci tostate  
*Braised pear, cocoa chantilly, toasted nuts*

## PIZZE BIO (SOLO A CENA)

**BUFALA** 10 euro  
pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco  
*tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil*

**INFERNO** 11 euro  
pomodori pelati, fior di latte, salame piccante, cipolle rosse, rucola, habanero  
*mozzarella, tomato sauce, spicy salami, red onions, rocket, habanero*

**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 pumkin 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*

**FIORE** 12 euro  
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*

**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*