



# il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

## MENU DI MARZO

### ANTIPASTI

- VELLUTATA** *vegan* 10 euro  
crema di patate novelle e porri  
servita con cavoli arrostiti e pane fritto  
*Potatoes and leeks cream, roasted cabbages and fried bread*
- POLPETTE DI CECI** *vegan* 10 euro  
su crema di rapa rossa con bietola al salto e cavolo cappuccio  
*Chickpea balls, red beet cream, green beet, red cabbage*
- IL FLAN 'CON LA BARBA'** 11 euro  
flan di cavolfiore tostato, crema di Parmigiano al curry e agretti marinati  
*Toasted cauliflower flan, curry Parmigiano fondue, marinated river herbs*
- SCALOPPA** 13 euro  
di maiale bio nostrano, servito con asparagi verdi e carpaccio di finocchi  
*Local organic pork, green asparagus, marinated sliced fennels*
- I NOSTRI FORMAGGI VEG** *vegan* 15 euro  
selezione di formaggi vegetali di nostra produzione a base di soia, mandorle e spezie, serviti con frutta caramellata e verdura di stagione  
*Our veg cheese selection, soy and almond milk, spices, 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 12 euro  
*cow and buffalo organic cheeses selection*
- MISTO SALUMI E FORMAGGI** (x1/2 persone oppure x3/4 persone) 12/20 euro  
*mixed cold cuts and cheese*

### farine bio LA PASTA

- RIFERMENTATA** *vegan* 14 euro  
pasta di grani integrali rifermentati, con asparagi, verza e cipollotti su salsa di finocchi tostiti  
*Refermented wholemeal flour pasta, green asparagus, cabbages, onions, toasted fennels sauce*
- TAGLIATELLE AL RAGU'** 14 euro  
con farine semi-integrali e carni bio locali  
*Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout*
- TORTELLONI** 15 euro  
ripieni di ricotta, spinaci ed erbe, burro alla frutta secca e riduzione di barbabietola oppure spadellati con burro e salvia  
*Tortelloni stuffed with ricotta, spinach and herbs, dried fruit butter and red beet sauce or traditional butter and sage sauce*
- PAPPARDELLE VERDI** *vegan* 16 euro  
di spinaci con funghi da economia circolare, scalogno fondente e mandorle tostate  
*Spinach hand made pasta, circular economy mushrooms, dark shallot, roasted almonds*



Il costo del coperto è di 2,50 € e include:  
**il pane con lievito madre, 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

- CAPRA E CAVOLI** 14 euro  
composè gratinato di verdure di stagione, formaggio caprino e frutta in agrodolce  
*Gratinated seasonal vegetables, goat cheese, sweet and sour fruit*
- TAGLIATA DI FUNGHI** *vegan* 18 euro  
funghi da economia circolare, purea di carote e porri, carciofi e mandorle tostate  
*Sliced mushrooms, carrots and leeks sauce, artichokes, toasted almonds*
- BRASATO DI MANZO BIO** 19 euro  
servito con polenta semintegrale  
*Organic local braised beef, wholemeal corn polenta*

### 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

- MASCARPONE** 7 euro  
con crumble di cacao e cioccolato al caramello  
*Mascarpone cream, cocoa crumble, caramel chocolat*
- TORTINO FRANGIPANE** 7 euro  
servito con marmellata di mandarini  
*"Frangipane" cake served with tangerine jam*
- BAVARESE ALLA VANIGLIA** *vegan* 7 euro  
di latte di mandorle, con composta di mele bio  
*Almond milk cake, organic apples jam*
- TENERINA** *vegan* 7 euro  
di cioccolato fondente, cotta a vapore e servita con crema inglese alle spezie  
*Dark chocolate cake, mixed spices custard*

### PIZZE BIO (SOLO A CENA)

- BUFALA** 10 euro  
pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco  
*tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil*
- INFERNO** 10 euro  
pomodori pelati, fior di latte, salame piccante, cipolle rosse, rucola, habanero  
*mozzarella, tomato sauce, spicy salami, red onions, rocket, habanero chili*
- INVERNALE** 11 euro  
fior di latte, radicchio rosso, Gorgonzola DOP, noci, olio al timo  
*mozzarella, red chicory, Gorgonzola blue cheese, nuts, thyme oil*
- TERRA** *vegan* 12 euro  
crema di porri, dadolata di zucca alle erbe, cavolo nero, formaggio veg stagionato, olio al timo  
*leeks cream, herbs roasted pumpkin, black cabbage, seasoned veg cheese, thyme oil*
- ORTO** 12 euro  
crema di zucca e porri, patate a medaglioni, cavolo nero, mozzarella di bufala, pomodorini secchi sott'olio  
*pumpkin and leeks cream, roasted potatoes, black cabbage, buffalo mozzarella, dry little tomatoes on 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 alle erbe, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*mozzarella, herbs mushrooms, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano*
- ALBA** *vegan* 13 euro  
crema di radicchio rosso, patate alle erbe, olive Riviera, funghi alle erbe, crema di mandorle con erba cipollina  
*red chicory cream, herbs potatoes, olives, mushrooms, almond veg cheese with lives*