



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna



ANTIPASTI

POLPETTE DI CECI *vegan* 10 eurosu 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***TARTARE** 12 eurodi filetto di bufalo servita con crudità di verdure del nostro orto
*Raw buffalo fillet, our garden fresh vegetables***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 e radicchio marinato, su salsa alla rapa rossa

*Refermented wholemeal flour pasta, green asparagus, marinated chicory, red beet 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, cime di rapa al salto e riduzione di pomodoro

oppure spadellati con burro e salvia*Tortelloni stuffed with ricotta, spinach and herbs, fried pot turnips, tomato 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***FILETTO DI MAIALE** 22 euro

cotto a bassa temperatura e servito con finocchi arrosto, cime di rapa e salsa di pere

Local pork fillet, roasted fennels, turnips, pears sauce

CONTORNI

CAROTE AGLI AGRUMI (*leomn roasted carrots*) 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***SALSICCIA E CIME DI RAPA** 12 euro

fior di latte, salsiccia, cime di rapa leggermente piccanti, noci

*mozzarella, sausages, lightly spiced turnips, nuts***PRIMAVERA** 12 euro

fior di latte, asparagi verdi, valeriana, ricotta, mandorle salate, olio extravergine di oliva

*mozzarella, green asparagus, ricotta, valeriana salad, salted almonds, extra virgin olive 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