



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

MENU DEL MESE

ANTIPASTI

GAZPACHO <i>vegan</i> con crostini di pane e verdure croccanti <i>Cold gazpacho, dry crostini, seasonal vegetables</i>	10 euro
POLPETTE DI CECI <i>vegan</i> con salsa di rapa rossa e agretti <i>Chickpea balls with red beet sauce and agretti</i>	10 euro
FLAN DI ASPARAGI con bietola al salto e fonduta alla curcuma <i>Green asparagus cake, beet, turmeric fondue</i>	11 euro
ROASTBEEF ALL'INGLESE con insalata di patate schiacciate e erbe <i>Roastbeef with mashed potatoes and herbs spiced salad</i>	13 euro
I NOSTRI FORMAGGI VEG <i>vegan</i> selezione di formaggi vegetali di nostra produzione a base di soia, mandorle e spezie, serviti con frutta caramellata e verdura di stagione <i>Our veg cheese selection, soy and almond milk, spices, served with caramelized fruit and season vegetables</i>	15 euro

TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

CAMPOSANTO formaggi bio di latte misto di mucca e bufala <i>cow and buffalo organic cheeses selection</i>	13 euro
MISTO SALUMI E FORMAGGI (x1/2 persone oppure x3/4 persone) <i>mixed cold cuts and cheese</i>	12/23 euro

farine bio LA PASTA

RIFERMENTATA <i>vegan</i> pasta integrale di grani bio refermentati con asparagi, carote, mandorle tostate, scorza di limone <i>Refermented wholemeal flour pasta, asparagus, carrots, toasted almonds, lemon zest</i>	13 euro
TAGLIATELLE AL RAGU' con farine semi-integrali e carni locali <i>Old grains and wholemeal flour tagliatelle with local meat ragout</i>	14 euro
PASSATELLI con ragù di carciofi e nocciole tostate su crema di porri alla curcuma <i>Handmade passatelli, artichokes, toasted hazelnuts, leeks and turmeric sauce</i>	15 euro
RAVIOLI ripieni di ricotta ed erbe con crema di piselli, cipolla rossa caramellata e noci <i>Ravioli stuffed with herbs and ricotta, green beans sauce, caramelized red onions, nuts</i>	16 euro



SECONDI

SEDANO CAPRA sedano rapa arrosto su crema di piselli con agretti e formaggio caprino al limone <i>Roasted celeriac, green beans sauce, agretti, lemon goat cheese</i>	16 euro
TAGLIATA DI FUNGHI <i>vegan</i> funghi freschi, purea di mele, porri brasati e mandorle tostate <i>Sliced mushrooms, apple sauce, braised leeks, toasted almonds</i>	19 euro
COSTINE DI MAIALE cotte a bassa temperatura, con insalata di finocchi e arance, chutney di mele <i>Local braised pork ribs, fennel and orange salad, apple chutney</i>	20 euro

CONTORNI

CICORIETTE (<i>spicy chicories</i>)	6 euro
PATATE AL FORNO (<i>roasted potatoes</i>)	6 euro
CAROTE AL LIMONE (<i>lemon carrots</i>)	6 euro
IL PIATTO DEL MERCATO (<i>mixed sides</i>)	12 euro

DESSERT

La nostra cucina prepara ogni giorno i dessert con ingredienti bio e di stagione e una particolare attenzione alle preparazioni vegetali.

Venite a scoprire la selezione del giorno.
Discover daily selection handmade dessert.



Il costo del coperto è di 3 € 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: LUNEDÌ

PER PRENOTARE:

TELEFONO

051523545

WHATSAPP

3343502202

MAIL

prenotazioni@rovescio.it

