il ROVESCIO
via pietralata / Bologna



MENU DEL MESE

DAL NOSTRO ORTO...

Preparazioni di stagione fatte con le verdure provenienti dal nostro orto bio a Bagnacavallo (RA)
Seasonal preparations made with vegetables from our organic garden in Bagnacavallo)

VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA *vegan* — 10 euro
con yogurt veg e chips di carote
Purple cabbage velouté with vegan yogurt and carrot crisp

TORTINO DI ZUCCA — 10 euro
con cavolo nero e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Pumpkin flan with black kale and Parmigiano Reggiano cream

RAVIOLE DI CECI — 10 euro
con bietola al salto, salsa di rapa rossa e germogli
Chickpea balls with sautéed beet, sprouts and beetroot sauce

CAPRA E CAVOLI *anche vegan* — 11 euro
composè di verdure di stagione gratinate
con formaggio di capra e mele caramellate
Seasonal vegetables au gratin with goat's cheese and caramelised apple

TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

CAMPOSANTO formaggi bio di latte misto di mucca e bufala — 13 euro
cow and buffalo organic cheeses selection

MISTO SALUMI E FORMAGGI (x1/2 persone oppure x3/4 persone) — 12/23 euro
mixed cold cuts and cheese

farine bio LA PASTA

Le nostre paste sono fatte rigorosamente a mano ogni giorno nel nostro Laboratorio, con uova e farine macinate a pietra
Homemade pasta with stone-ground flour

TAGLIATELLE AL RAGU' — 14 euro
con farine semi-integrali e carni locali
Old grains and wholemeal flour tagliatelle with local meat ragout

PASSATELLI — 14 euro
con crema di cannellini, broccoli, zucca al salto e nocciole
Handmade passatelli with cannellini bean cream, broccoli, pan-fried pumpkin, hazelnuts

RAVIOLI — 16 euro
ripieni di ricotta e Parmigiano Reggiano
con radicchio, noci e scorza d'arancia
Ravioli filled with ricotta and Parmigiano Reggiano, served with radicchio, walnuts and orange zest

RISOTTO AI FUNGHI *anche vegan* — 17 euro
riso semintegrale Carnaroli bio con funghi, cavolo nero e mandorle tostate
Organic semi-wholegrain Carnaroli rice with mushrooms, black kale and toasted almonds

SECONDI

TAGLIATA DI FUNGHI *vegan* — 19 euro
funghi bio, porri brasati, purea di mele, mandorle tostate
Sliced mushrooms, braised leeks, apple sauce, toasted almonds

FILETTO DI MAIALE — 22 euro
con patate alla paprika e finocchi alla curcuma
Local pork tenderloin with paprika-roasted potatoes and turmeric seasoned fennels

DESSERT

MOUSSE DI CIOCCOLATO *vegan* — 7 euro
cioccolato fondente, carote e pere sciroppate
Dark chocolate mousse with poached pears

TIRAMISU' — 7 euro
traditional tiramisù

PANNA COTTA — 7 euro
con caramello salato
Panna cotta with salted caramel

L'AUTUNNO NEL VASETTO *vegan* — 7 euro
panna cotta vegetale alla zucca di stagione
con noci tostate
Pumpkin veg panna cotta with toasted walnuts



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 venerdi e sabato fino alle 23

GIORNO DI RIPOSO: LUNEDI

PER PRENOTARE:

TELEFONO
051523545

WHATSAPP
3343502202

MAIL
prenotazioni@rovescio.it

Free