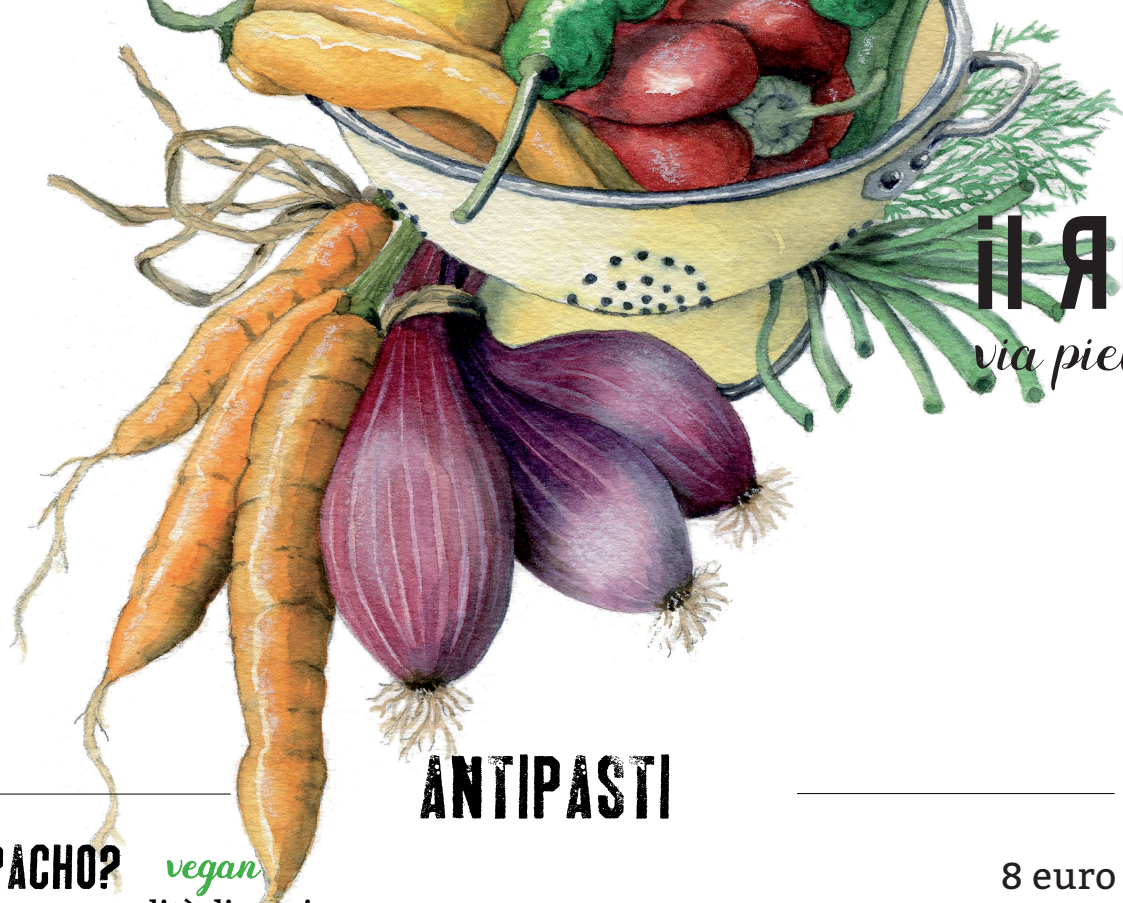




il rovescio

via pietralata / Bologna



ANTIPASTI

GAZPACHO? *vegan* 8 euro
servito con crudité di stagione
Our fresh gazpacho, served with seasonal raw vegetables

'FOGLIA DI QUERCIA' *vegan* 9 euro
insalata del nostro orto condita con frutta di stagione, verdura cruda e marinata, salsa vinaigrette di curcuma e mandorle
Our garden salad with seasonal fruit, raw and marinated vegetables, almond milk and turmeric vinaigrette sauce

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

FILETTO DI MELANZANA *vegan* 10 euro
con pomodori arrostiti, stracchino artigianale di mandorle, pesto d'erbe e salsa romesco
Aubergine fillet, roasted tomatoes, almond veg cheese, herbs pesto, romesco sauce

CARPACCIO BIO 12 euro
manzo bio marinato in casa servito con insalata di patate alla mediterranea e salsa Cipriani
Home made marinated beef carpaccio, potato spiced salad, Cipriani 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 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

PASSATELLI 13 euro
su purea di carote tostate, con fagiolini e radicchio
Handmade passatelli, toated carrots cream, green beans, red chicory

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

RAVIOLO ESTIVO 14 euro
con sfoglia nera al carbone, ripieni di ricotta bio e rucola e spadellati con salsa rustica di datterini
oppure spadellati con burro e salvia
*Charcoal flour ravioli, stuffed with rocket and organic ricotta, rustic little tomatoes sauce
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
Beet rolls stuffed with aubergines and veg tender cheese, served with hummus and curry onions

'AL CONTADINO NON FAR SAPERE...' 14 euro
composè gratinato di verdure di stagione, lattuga tostata, pomodoro, formaggio caprino e mela agrodolce
Gratinated seasonal vegetables, 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

COSTINE DI MAIALE 18 euro
maiale nostrano cotto a bassa temperatura, servito con cicorielle al salto e salsa "Giardiniera"
Organic local pork ribs, chicories and "Giardiniera" sauce

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

PARMIGIANA 10 euro
fior di latte, pomodori pelati, melanzane al forno, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extravergine di oliva
mozzarella, tomato sauce, aubergines, Parmigiano Reggiano, basil, olive oil

CAPRESE *vegan* 11 euro
crema di zucchini, datterini gialli e rossi alle erbe, basilico fresco, formaggio vegetale alle erbe, olio all'aglio
courgette cream, yellow tomatoes, fresh basil, herbs veg cheese, garlic oil

ESTATE *vegan* 11 euro
crema di pomodori gialli pennuli, melanzane al forno, zucchini trifolate, pomodorini semiseccchi sott'olio, menta fresca, olio al timo
Yellow tomatoes cream, aubergine, courgettes, thyme oil, dry little tomatoes on oil, fresh mint

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