



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

ANTIPASTI

INVOLTINO DI BIETA *vegan* 9 euro
ripieno di melanzane e cremoso veg, servito con pomodoro arrostito su hummus di ceci e zucca
Beet rolls stuffed with aubergines and veg tender cheese, roasted tomato, served with hummus and pumpkin

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

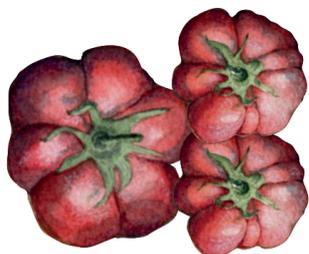
farine bio LA PASTA

PASSATELLI 13 euro
con crema di scalogno, pomodoro e susine e broccoli alla mediterranea
Handmade passatelli, dark shallot cream, tomato, plums, broccoli

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

RAVIOLI ESTIVO 15 euro
con sfoglia nera al carbone, ripieni di ricotta bio e clorofille di stagione e spadellati con salsa rustica di datterini oppure spadellati con burro e salvia
Charcoal flour ravioli, stuffed with seasonal leaves 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, bietole e salsa allo zafferano bio
Organic wholemeal rice, fresh mushrooms, beets, safran sauce



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

'AL CONTADINO NON FAR SAPERE...' 14 euro
composè gratinato di verdure di stagione, formaggio caprino e mela agrodolce
Gratinated seasonal vegetables, goat cheese, sweet and sour apple

TAGLIATA DI FUNGHI *vegan* 17 euro
funghi coltivati nei fondi di caffè, purea di mele al curry, porri brasati e mandorle tostate
Sliced mushrooms, curry apple sauce, braised leeks, toasted almonds

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

CONTORNI

CAROTE AGLI AGRUMI (*agrumes 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

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 al 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 zucchine, 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, zucchine 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 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