



MENU DI SETTEMBRE

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

RAVIOLLO 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

CICORIE (*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