



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna



ANTIPASTI

- VELLUTATA** *vegan* 9 euro
di cavolfiore e finocchio, con pane fritto all'anice e olio al rosmarino
Fennel and cauliflower sauce, anise fried bread, rosemary oil
- FAGOTTINO** *vegan* 10 euro
foglia di cavolo bianco ripiena con patate e porri servita su zuppetta di funghi e legumi ripassati
White cabbage stuffed with potatoes and leeks, served with mushrooms and legumes
- TORTINO DI ZUCCA** 10 euro
servito con verza brasata e fonduta di gorgonzola e noci
Pumpkin cake, braised cabbages, blue cheese fondue, nuts
- TARTARE** 12 euro
di filetto di bufalo con cavoli marinati di stagione e chutney di uva nera
Buffalo fillet raw meat, marinated cabbages, black grape chutney
- I NOSTRI FORMAGGI VEG** *vegan* 15 euro
selezione di formaggi vegetali di nostra produzione a base di soia, mandorle e spezie, serviti con frutta caramellata e verdura di stagione
Our veg cheese selection, soy and almond milk, spices, 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

- RIFERMENTATA** *vegan* 13 euro
casarecce di grano integrale rifermentato saltate con crema di barbabietola e cime di rapa alla puttanesca
Refermented wholemeal flour pasta, red beet sauce, tomato and spicy turnips
- TAGLIATELLE AL RAGU'** 14 euro
con farine semi-integrali e carni bio locali
Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout
- RAVIOLI D'AUTUNNO** 15 euro
ripieni di verza e mascarpone, con burro alle erbe e spinacini
oppure spadellati con burro e salvia
Ravioli stuffed with cabbages and mascarpone, herbs butter and spinach
or traditional butter and sage sauce
- CARNAROLI BIO** *anche vegan* 15 euro
riso Carnaroli semintegrale con porri, formaggi bio e riduzione di uva
Organic wholemeal rice, leeks, organic cheese, grape 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

- CAPRA E CAVOLI** 14 euro
composè gratinato di verdure di stagione, formaggio caprino e frutta in agrodolce
Gratinated seasonal vegetables, goat cheese, sweet and sour fruit
- TAGLIATA DI FUNGHI** *vegan* 17 euro
funghi coltivati nei fondi di caffè, purea di carote e anice, porri brasati e mandorle tostate
Sliced mushrooms, carrots and anise sauce, braised leeks, toasted almonds
- COSTINE DI MAIALE** 18 euro
maiale nostrano cotto a bassa temperatura, servito con cime di rapa e salsa bernese
Organic local pork ribs, turnips and "bernese" 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
- BROWNIE** 7 euro
di cioccolato fondente, servito con chantilly al vin brulé
Dark chocolate brownie, mulled wine chantilly
- VEG CARAMEL** 7 euro
con latte di mandorle, su composta di prugne nostrane
Almond milk veg creme caramel, local plums jam
- TORTINO** 7 euro
di pere e noci su crema inglese all'aronia
Pears and nuts cake, chokeberry mustard

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
- AUTUNNO** 11 euro
fior di latte, radicchio rosso, dadolata di zucca alle erbe, Gorgonzola DOP, noci
mozzarella, red chicory, herbs roasted pumpkin, Gorgonzola blue cheese, nuts
- TERRA** *vegan* 12 euro
crema di porri, dadolata di zucca alle erbe, cavolo nero, formaggio veg stagionato, olio al timo
leeks cream, herbs roasted pumpkin, black cabbage, seasoned veg cheese, thyme oil
- 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

