

il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

MENU DI DICEMBRE

ANTIPASTI

VELLUTATA *vegan* 10 euro
di cardi e patate, pane fritto e fondo bruno di zucca
Cardoon and potatoes soup sauce, fried bread, pumpkin reduction

TORTINO DI ZUCCA 10 euro
servito con verza brasata e fonduta di gorgonzola e noci
Pumpkin cake, braised cabbages, blue cheese fondue, nuts

FAGOTTINO *vegan* 11 euro
foglia di cavolo cinese ripiena con rapa rossa e cime di rapa,
servita con funghi sfilacciati e pinoli tostati
*"Chinese" cabbage leaf stuffed with red beet and turnips,
served with mushrooms and toasted pine nut*

TARTARE 12 euro
di filetto di bufalo con cavoli marinati di stagione
e salsa al topinambour
Buffalo fillet raw meat, marinated cabbages, jerusalem artichoke sauce

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

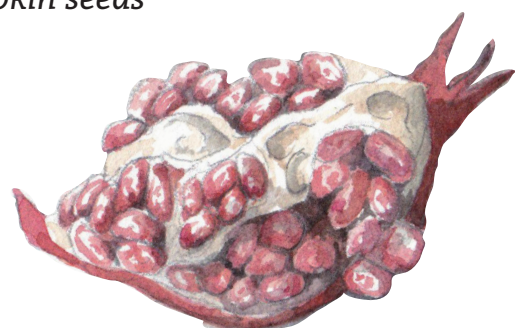
farine bio LA PASTA

RIFERMENTATA *vegan* 14 euro
pasta trafilata al bronzo con verza in umido e radicchio marinato
su crema di zucca e sedano rapa
*Refermented wholemeal flour pasta, steamed savot cabbage,
marinated chicory, pumpkin and celeriac sauce*

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

RAVIOLI 16 euro
ripieni ripieno di ricotta, rapa rossa e finocchietto,
con burro alle erbe, frutta secca e bietola al limone
oppure spadellati con burro e salvia
*Ravioli stuffed with ricotta, red beet and fennel, herbs butter,
dried fruit, lemon beet
or traditional butter and sage sauce*

CARNAROLI BIO *anche vegan* 16 euro
riso Carnaroli semintegrale, funghi da economia circolare,
porri brasati e semi di zucca
*Organic wholemeal rice, sustainable mushrooms, braised leeks,
pumpkin seeds*



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* 18 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*

BRASATO DI MANZO BIO 19 euro
servito con polenta semintegrale
Organic local braised beef, wholemeal corn polenta

CONTORNI

ZUCCA ALLE ERBETTE (*herbs roasted pumpkin*) 5 euro

CICORIETTE (*spicy chicories*) 5 euro

PATATE AL FORNO (*roasted potatoes*) 5 euro

IL PIATTO DEL MERCATO (*mixed sides*) 10 euro

DESSERT

TIRAMISU' TRADIZIONALE 7 euro
Traditional style tiramisù

BROWNIE *vegan* 7 euro
di cioccolato fondente, servito con chantilly al vin brulé
Dark chocolate brownie, mulled wine chantilly

BIANCOMANGIARE *vegan* 7 euro
di latte di mandorle e pepi
con composta di pere e zafferano bio
Veg panna cotta, pears and organic safran sauce

CROSTATA 7 euro
con crema cotta e marmellata di agrumi,
servita con panna veg montata
Custard and agrumes jam cake, veg cream

PIZZE BIO (SOLO A CENA)

BUFALA 10 euro
pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco
tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil

INFERNO 10 euro
pomodori pelati, fior di latte, salame piccante, cipolle rosse,
rucola, habanero
*mozzarella, tomato sauce, spicy salami, red onions,
rocket, habanero chili*

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*

ORTO 12 euro
crema di zucca e porri, patate a medaglioni, cavolo nero,
mozzarella di bufala, pomodorini secchi sott'olio
*pumpkin and leeks cream, roasted potatoes, black cabbage,
buffalo mozzarella, dry little tomatoes on 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*