



## il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

### 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*

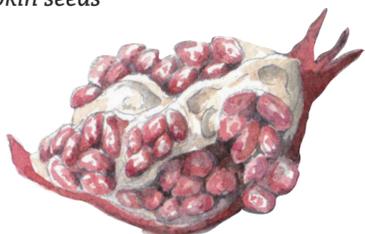
### farine bio LA PASTA

**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*

**INVERNALE** 11 euro  
fior di latte, radicchio rosso, Gorgonzola DOP, noci, olio al timo  
*mozzarella, red chicory, Gorgonzola blue cheese, nuts, thyme oil*

**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*