



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

ANTIPASTI

VELLUTATA <i>vegan</i>	10 euro
di cardi, finocchi e curcuma, pane fritto e radicchio marinato <i>Cardoon, fennel, turmeric soup, fried bread, marinated chicory</i>	
POLPETTE DI CECI <i>vegan</i>	10 euro
su crema di rapa rossa con bietola al salto e cavolo cappuccio <i>Chickpea balls, red beet cream, green beet, red cabbage</i>	
SOUFFLE'	11 euro
di cavolo romanesco su fonduta di caprino e nocciole tostate <i>Romanesco cabbage soufflé, goat cheese fondue, toasted hazelnut</i>	
SCALOPPA	12 euro
di maiale bio nostrano, servito con zucca e sedano rapa <i>Local organic pork, pumpkin, celeriac</i>	
I NOSTRI FORMAGGI VEG <i>vegan</i>	15 euro
selezione di formaggi vegetali di nostra produzione a base di soia, mandorle e spezie, serviti con frutta caramellata e verdura di stagione <i>Our veg cheese selection, soy and almond milk, spices, served with caramelized fruit and season vegetables</i>	

TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

CAMPOSANTO formaggi bio di latte misto di mucca e bufala <i>cow and buffalo organic cheeses selection</i>	12 euro
MISTO SALUMI E FORMAGGI (x1/2 persone oppure x3/4 persone) <i>mixed cold cuts and cheese</i>	12/20 euro

farine bio LA PASTA

RIFERMENTATA <i>vegan</i>	14 euro
pasta di grani integrali rifermentati, con broccoli e topinambur su salsa di zucca e pinoli tostate <i>Refermented wholemeal flour pasta, broccoli, jerusalem artichoke, pumpkin cream and toasted pine nut</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU'	14 euro
con farine semi-integrali e carni bio locali <i>Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout</i>	
TORTELLONI	15 euro
ripieni di ricotta, spinaci ed erbe, burro alla frutta secca e riduzione di barbabietola oppure spadellati con burro e salvia <i>Tortelloni stuffed with ricotta, spinach and herbs, dried fruit butter and red beet sauce or traditional butter and sage sauce</i>	
PAPPARDELLE VERDI <i>vegan</i>	16 euro
di spinaci con funghi da economia circolare, scalogno fondente e mandorle tostate <i>Spinach hand made pasta, circular economy mushrooms, dark shallot, roasted almonds</i>	



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 <i>Gratinated seasonal vegetables, goat cheese, sweet and sour fruit</i>	
TAGLIATA DI FUNGHI <i>vegan</i>	18 euro
funghi da economia circolare, purea di carote e porri, carciofi e mandorle tostate <i>Sliced mushrooms, carrots and leeks sauce, artichokes, toasted almonds</i>	
BRASATO DI MANZO BIO	19 euro
servito con polenta semintegrale <i>Organic local braised beef, wholemeal corn polenta</i>	

CONTORNI

ZUCCA ALLE ERBETTE (<i>herbs roasted pumpkin</i>)	5 euro
CICORIETTE (<i>spicy chicories</i>)	5 euro
PATATE AL FORNO (<i>roasted potatoes</i>)	5 euro
IL PIATTO DEL MERCATO (<i>mixed sides</i>)	10 euro

DESSERT

MASCARPONE	7 euro
con crumble di cacao e cioccolato al caramello <i>Mascarpone cream, cocoa crumble, caramel chocolat</i>	
TORTINO FRANGIPANE	7 euro
servito con marmellata di mandarini <i>"Frangipane" cake served with tangerine jam</i>	
BAVARESE ALLA VANIGLIA <i>vegan</i>	7 euro
di latte di mandorle, con composta di mele bio <i>Almond milk cake, organic apples jam</i>	
TENERINA <i>vegan</i>	7 euro
di cioccolato fondente, cotta a vapore e servita con crema inglese alle spezie <i>Dark chocolate cake, mixed spices custard</i>	

PIZZE BIO (SOLO A CENA)

BUFALA	10 euro
pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco <i>tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil</i>	
INFERNO	10 euro
pomodori pelati, fior di latte, salame piccante, cipolle rosse, rucola, habanero <i>mozzarella, tomato sauce, spicy salami, red onions, rocket, habanero chili</i>	
INVERNALE	11 euro
fior di latte, radicchio rosso, Gorgonzola DOP, noci, olio al timo <i>mozzarella, red chicory, Gorgonzola blue cheese, nuts, thyme oil</i>	
TERRA <i>vegan</i>	12 euro
crema di porri, dadolata di zucca alle erbe, cavolo nero, formaggio veg stagionato, olio al timo <i>leeks cream, herbs roasted pumpkin, black cabbage, seasoned veg cheese, thyme oil</i>	
ORTO	12 euro
crema di zucca e porri, patate a medaglioni, cavolo nero, mozzarella di bufala, pomodorini secchi sott'olio <i>pumpkin and leeks cream, roasted potatoes, black cabbage, buffalo mozzarella, dry little tomatoes on oil</i>	
ROVESCIO	12 euro
fior di latte, pomodorini sott'olio, pancetta arrotolata, cipolle rosse, crema di ricotta, pepe, rosmarino <i>mozzarella, caramelized little tomatoes, bacon, red onions, ricotta cream, pepper, rosemary</i>	
FUNGHI PROIBITI	13 euro
fior di latte, funghi alle erbe, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>mozzarella, herbs mushrooms, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano</i>	
ALBA <i>vegan</i>	13 euro
crema di radicchio rosso, patate alle erbe, olive Riviera, funghi alle erbe, crema di mandorle con erba cipollina <i>red chicory cream, herbs potatoes, olives, mushrooms, almond veg cheese with lives</i>	

