



il ROVESCIO

via pietralata / Bologna

ANTIPASTI

- VELLUTATA** *vegan* 10 euro
di cardi, finocchi e curcuma, pane fritto e radicchio marinato
Cardoon, fennel, turmeric soup, fried bread, marinated chicory
- POLPETTE DI CECI** *vegan* 10 euro
su crema di rapa rossa con bietola al salto e cavolo cappuccio
Chickpea balls, red beet cream, green beet, red cabbage
- SOUFFLE'** 11 euro
di cavolo romanesco su fonduta di caprino e nocciole tostate
Romanesco cabbage soufflé, goat cheese fondue, toasted hazelnut
- SCALOPPA** 12 euro
di maiale bio nostrano, servito con zucca e sedano rapa
Local organic pork, pumpkin, celeriac
- 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 di grani integrali rifermentati, con broccoli e topinambur su salsa di zucca e pinoli tostate
Refermented wholemeal flour pasta, broccoli, jerusalem artichoke, pumpkin cream and toasted pine nut
- TAGLIATELLE AL RAGU'** 14 euro
con farine semi-integrali e carni bio locali
Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout
- TORTELLONI** 15 euro
ripieni di ricotta, spinaci ed erbe, burro alla frutta secca e riduzione di barbabietola oppure spadellati con burro e salvia
Tortelloni stuffed with ricotta, spinach and herbs, dried fruit butter and red beet sauce or traditional butter and sage sauce
- PAPPARDELLE VERDI** *vegan* 16 euro
di spinaci con funghi da economia circolare, scalogno fondente e mandorle tostate
Spinach hand made pasta, circular economy mushrooms, dark shallot, roasted almonds



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 da economia circolare, purea di carote e porri, carciofi e mandorle tostate
Sliced mushrooms, carrots and leeks sauce, artichokes, 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

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

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

