













SALUMI E FORMAGGI

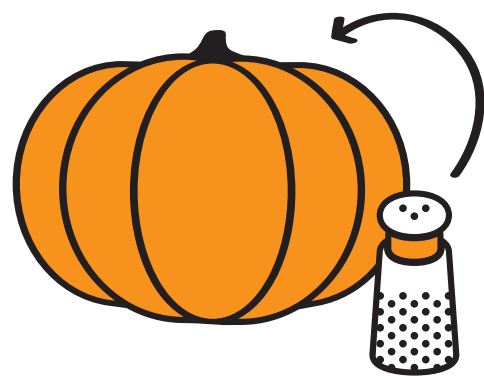
LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, OVINI E CAPRINI CON ASSAGGI DI MIELI E MARMELLATE Piatto vegetariano		14,00
I BLU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA Piatto vegetariano		14,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI: FIOCCO, COPPA D'ESTATE, MORTADELLA, PANCETTA ARROTOLATA E SALAME GENTILE Presidio Slow Food		14,00
TAGLIERINO DI MORTADELLA Presidio Slow Food		6,00

ANTIPASTI

CUPOLETTA DI COUS COUS ALLE FAVE E PREZZEMOLO CON INSALATINA DI GERMOGLI E OLIO DI SEMI DI ZUCCA Piatto vegano		9,00
ROBIOLA "CAMUFFATA" SU NIDO DI ERBETTE E POLVERE DI GOMASIO Piatto vegetariano senza glutine		10,00
TRONCHETTI DI ZUCCHINE RIPIENI DI MORTADELLA E PESTO DEI LORO FIORI AL PISTACCHIO Presidio Slow Food, senza glutine		10,00
POLPETTINE DI ALICI CON SUGO RISTRETTO ALLA PUTTANESCA		10,00



PRIMI

TAGLIATELLA AI TRE CEREALI TIRATA A MATTARELLO CON RAGÙ DI SALSICCIA MARINATA NEL VINO ROSSO Pasta fatta in casa		11,00
GNOCCHI DI PATATE ALLA CURCUMA CON FAVE E TRITO AROMATICO DI SALVIA E MENTUCCIA AL LIMONE Pasta fatta in casa, piatto vegano		11,00
ORECCHIETTE SEMINTEGRALI IN CREMA DI PISELLI, FORMAGGIO CAPRINO "GRANGESSATO" E SEMI DI PAPAVERO Pasta fatta in casa, piatto vegetariano		12,00
SPAGHETTONE ALL'UOVO CON RAGÙ BIANCO DI SEPIA E ASPARAGI Pasta fatta in casa		13,00
VELLUTATA DI STAGIONE Piatto vegetariano		8,50



LA SVOLTA CUCINA DI RAGIONE




SECONDI

FARINATA DI CECI E BIETOLA CON ZUCCHINE TRIFOLATE E PASSATINA DI POMODORO AGRODOLCE FUNKY TOMATO Piatto vegano senza glutine		13,00
PROVOLETTA SCOTTATA IN PADELLA CON INFORNATA DI VERDURE AL PROFUMO DI ORIGANO Piatto vegetariano senza glutine		13,00
BURRITO ALLA BOLOGNESE CON CHILI DI COPPONE DI MAIALE E FAGIOLI BORLOTTI, FRIGGIONE PICCANTINO E INSALATA DI CAMPO		15,00
PESCATO DI STAGIONE		prezzo secondo mercato

LE VERDURE DELL'ORTO

VERDURE COTTE DI STAGIONE Piatto vegano senza glutine		5,00
VERDURE CRUDE DI STAGIONE Piatto vegano senza glutine		5,00

DOLCI

PANNACOTTA ALLA CILIEGIA E VINO ROSSO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE Piatto vegano senza glutine		6,00
TORTA CAPRESE CON SALSIA AL KIWI Senza glutine		6,00
MOUSSE DI RICOTTA AL CAFFÈ CON CRUMBLE DI PASTA FROLLA E NOCCIOLE		6,00
ASPIC DI FRAGOLE IN FROLLA DI GRANO SARACENO Senza glutine		6,00
CANTUCCINI INTEGRALI ALL'UVA PASSA CON PASSITO DELLA CASA		6,00
PASTIERA DI GRANO		6,00
FRUTTA DI STAGIONE		4,00
PANE ACQUA NATURALE FILTRATA 'DEL SINDACO' COPERTO		2,00

Il pane lo facciamo noi: è lievitato lentamente con pasta madre e prodotto con farine macinate a pietra e non raffinate provenienti dall'Azienda agricola Antigola di Loiano (BO) e dal Mulino Ferri di Sasso Marconi (BO).

RESTO NUDO E MANIFESTO

La Svolta è un progetto ristorativo che, come suggerisce il nome, vuole proporre un cambio di direzione per sviluppare un discorso gastronomico che sia anche modello di consumo critico e sostenibile.

Piccoli produttori locali, dediti all'autoproduzione e rivolti alla riappropriazione della propria sovranità alimentare, mercati contadini autogestiti, espressione della filiera corta e del Km 0, e reti commerciali etiche e virtuose, rappresentano l'anima di questa realtà: un'anima a cui noi proveremo a dare corpo attraverso la nostra personale Cucina di Ragione, esaltando i sapori e valorizzando i saperi.