














SALUMI E FORMAGGI

| | | |
|--|---|-------|
| LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, OVINI E CAPRINI CON ASSAGGI DI MIELI E MARMELLATE Piatto vegetariano |  | 14,00 |
| PARMIGIANO REGGIANO IN TRE STAGIONATURE Piatto vegetariano |  | 10,00 |
| I BLU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA Piatto vegetariano |  | 12,00 |
| SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI: FIOCCO, COPPA D'ESTATE, MORTADELLA E SALAME GENTILE Presidio Slow Food |  | 14,00 |
| TAGLIERE DI MORTADELLA CON MOUSSE DI RICOTTA E PEPE NERO Presidio Slow Food |  | 10,00 |



ANTIPASTI

| | | |
|--|---|------|
| PARMIGIANA DI MELANZANE E CACIOTTA CON SALSA AL BASILICO Piatto vegetariano |  | 8,00 |
| ARROSTO DI PANCETTA STESA MARINATA IN SALE E ZUCCHERRO DI CANNA CON MELONE E FOGLIOLE DI MELISSA | | 9,00 |
| ZUCCHINE AL FORNO CON RIPIENO DI HUMMUS DI CECI E GRANELLA DI NOCCIOLE AL ROSMARINO Piatto vegano |  | 8,00 |
| CANAPÉ CON JULIENNE DI PEPERONI AL CUMINO CON BOCCONCINI DI CEFALO E OLIO AL PREZZEMOLO | | 9,50 |




PRIMI

| | | |
|--|--|-------|
| CASARECCE DI FARRO CON MELANZANE, POMODORO FRESCO, MANDORLE, CAPPERI E MENTA Piatto vegano |  | 9,50 |
| RAVIOLACCI AI TRE CEREALI RIPIENI DI PATATE E RUCOLA IN CREMA DI STRACCHINELLA E PEPE NERO Pasta fatta in casa e piatto vegetariano |   | 11,00 |
| TAGLIATELLA AI TRE CEREALI CON RAGÙ DI SALSICCIA MARINATA NEL NOSTRO SANGIOVESE Pasta fatta in casa |  | 10,00 |
| GNOCCHI DI PATATE AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE, FUNKY TOMATO E ANELLI DI PORRO Pasta fatta in casa |  | 13,00 |
| VELLUTATA DI STAGIONE Piatto vegetariano |  | 8,00 |


SECONDI

| | | |
|--|---|-------|
| POLPETTE DI BOVINO SU LETTO DI ERBETTE, INSALATA DI PATATE VIOLA DI TOLÈ AL PROFUMO DI SALVIA E RAITA (YOGURT SPEZIATO) | | 15,00 |
| PADELLATA DI TEMPEH, PATATE, CAROTE E ZUCCHINE AL PROFUMO DI CURRY E SEMI DI SENAPE CON TZATZIKI VEGANO Piatto vegano |  | 13,00 |
| CANEDERLI DI RICOTTA, STRAVECCHIO DI PARMIGIANO E SESAMO NERO SU CREMA TIEPIDA DI FRIGGIONE E CRUDITÉ DI ZUCCHINE Piatto vegetariano |  | 13,00 |
| SARDE ARROSTO CON COUS COUS DI FARRO INTEGRALE E PESTO DI RUCOLA, MANDORLE E ZENZERO | | 13,00 |

LE VERDURE DELL'ORTO

| | | |
|--|--|------|
| INSALATA MISTA CON VERDURE DI STAGIONE Piatto vegano |  | 5,00 |
| VERDURE COTTE DI STAGIONE Piatto vegano |  | 5,00 |
| INSALATA "QUASI" GRECA: CETRIOLI, POMODORI, CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE E SCAGLIE DI STRACCHINELLA Piatto vegetariano |  | 7,00 |

DOLCI

| | | |
|--|---|------|
| MOUSSE DI RICOTTA AL CAFFÈ CON CRUMBLE DI PASTA FROLLA E NOCCIOLE | | 6,00 |
| TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE CON GELATO ALLA CREMA BRUCIATA | | 6,00 |
| CROSTATA DI FARINE INTEGRALI AI 4 CEREALI | | 4,50 |
| BISCOTTI DA TOCCIO CON CALICE DI VINO COTTO "LU BAMBINIELLE" | | 7,00 |
| PANNA COTTA ALLA PESCA CON SALSA AL WHISKY Piatto Vegano |  | 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).

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.