














## SALUMI E FORMAGGI

LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI , OVINI E CAPRINI (150 gr.) <b>Piatto vegetariano</b>		14,00
PARMIGIANO REGGIANO IN TRE STAGIONATURE (120 gr.) <b>Piatto vegetariano</b>		10,00
I BLU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA (120 gr.) <b>Piatto vegetariano</b>		12,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI: FIOCCO, COPPA D'ESTATE, MORTADELLA E SALAME GENTILE (150 gr.) <b>Presidio Slow Food</b>		14,00
TAGLIERE DI MORTADELLA DI MORA ROMAGNOLA (120 gr.) <b>Presidio Slow Food</b>		10,00
ASSAGGIO DI MIELI E MARMELLATE DELL'APPENNINO		3,00


## ANTIPASTI

RICOTTINA AL FORNO CON PESTO DI TARTUFO NERO SU CREMA DI SPINACI <b>Piatto vegetariano</b>		9,50
RAVIOLI DI LONZINO STAGIONATO RIPIENI DI PRIMOSALE E CIPOLLA ROSSA CON OLIO AL PEPE NERO		8,50
FRICANDO' DI CECI E VERDURE CARAMellate AI SEMI DI SENAPE E FAVE DI TONKA IN FOGLIA DI RADICCHIO ROSSO <b>Piatto vegano</b>		8,00
SARDE ALLA "SCAPECE" CON RISO SEMINTEGRALE AL CUMINO <b>Ricetta storica</b>		9,00

## PRIMI

CASARECCE DI FARRO IN CREMA DI CAVOLO ROMANO CON BATTUTO DI POMODORI SECCHI, MANDORLE E PAN GRATTATO AL BERBERE' <b>Piatto vegano</b>		10,00
GRATINATO DI RISO E FAGIOLI BORLOTTI AL BLU DI LINO <b>Piatto vegetariano</b>		9,50
TAGLIATELLA AI TRE CEREALI CON RAGÙ DI SALSICCIA MARINATA NEL NOSTRO SANGIOVESE <b>Pasta fatta in casa</b>		10,00
MEZZELUNE AI TRE CEREALI RIPIENE DI CEFALO CON CREMA PICCANTE DI BROCCOLI <b>Pasta fatta in casa</b>		13,00
ZUPPA 'COSE BUONE DA MATTI' <b>Piatto vegetariano</b>		9,00
AMATRICIANA 'FUNKY TOMATO'		10,00


## SECONDI

BRACIOLA DI MAIALE AL LATTE AL PROFUMO DI NOCE MOSCATA CON INFORNATA DI VERDURE DI STAGIONE		14,00
STRACOTTO DI CINGHIALE ALLA BIRRA NERA CON FARINA DI CASTAGNE, PRUGNE SECCHIE E CROSTONI DI POLENTA AL FORNO		15,00
POLPETTE DI GRANO SARACENO E TEMPEH SU BRASATO DI CARCIOFI AL POMODORO <b>Piatto vegano</b>		13,00
PANCAKES SALATI CON HUMMUS DI CECI SU CREMA PARMENTIER E SPUMA DI MOZZARELLA ALLA SALSA DI SOIA <b>Piatto vegetariano</b>		13,00
PESCATO DELLA SETTIMANA		PREZZO SECONDO MERCATO

## LE VERDURE DELL'ORTO

INSALATA MISTA CON VERDURE DI STAGIONE <b>Piatto vegano</b>		4,00
VERDURE COTTE DI STAGIONE <b>Piatto vegano</b>		5,00

## DOLCI

TIRAMISU' DI AMARETTI		6,00
TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE CON SALSA ALL'ARANCIA		6,00
CROSTATA DI FARINE INTEGRALI AI 4 CEREALI		4,50
BISCOTTI DA TOCCIO CON CALICE DI VINO PASSITO DI MOSTO COTTO		7,00
PANNA COTTA ALLE FAVE DI TONKA CON CARAMELLO AL PEPERONCINO <b>Piatto Vegano</b>		5,50
FRUTTA DI STAGIONE		4,00
TRIS DEGUSTAZIONE DOLCI		15,00
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.