








## SALUMI E FORMAGGI

LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, OVINI E CAPRINI (150 gr.) <b>Piatto vegetariano</b>		14,00
LE CAPRE DELLA SELVA ROMANESCA: SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI E MICROGREENS (150 gr.) <b>Piatto vegetariano</b>		15,00
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 (120 gr.) <b>Presidio Slow Food</b>		10,00
ASSAGGIO DI MIELI E MARMELLATE DELL'APPENNINO		3,00



## ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI CACIOTTA STAGIONATA E BIETOLINA DA TAGLIO CON GOCCE DI POMODORI SECCHI PICCANTINI <b>Piatto vegetariano</b>		8,00
ARROSTO DI PANCETTA STESA MARINATA IN SALE E ZUCCHERRO DI CANNA CON CHUTNEY DI FRUTTA		9,00
DISCHETTO DI COUS COUS INTEGRALE IN CREMA DI PISELLI E SALSA ALLA CURCUMA <b>Piatto vegano</b>		8,00
INSALATA TIEPIDA DI FAGIOLI BORLOTTI CON JULIENNE DI SEDANO E CAROTE, SEPIA E CITRONETTE ALL'ORIGANO		9,00

## PRIMI

PENNE SEMINTEGRALI CON PESTO DI FAVE, MANDORLE TOSTATE E PREZZEMOLO, AL PROFUMO DI CARDAMOMO <b>Piatto vegano</b>		9,50
CASARECCE INTEGRALI DI FARRO CON RICOTTA, ASPARAGI E SCORZETTE DI LIMONE <b>Piatto vegetariano</b>		10,00
TAGLIATELLA AI TRE CEREALI CON RAGÙ DI SALSICCIA MARINATA NEL NOSTRO SANGIOVESE <b>Pasta fatta in casa</b>		10,00
GNOCCHI DI PATATE AL NERO DI SEPIA CON VONGOLE, FUNKY TOMATO E ANELLI DI PORRO <b>Pasta fatta in casa</b>		13,00
VELLUTATA DI STAGIONE <b>Piatto vegetariano</b>		9,00


## SECONDI

ARROSTO DI COPPONE DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON ASPARAGI AL VAPORE		15,00
POLPETTE DI BOVINO SU LETTO DI SPINACI, INSALATA DI PATATE VIOLA DI TOLÈ AL PROFUMO DI SALVIA E RAITA (YOGURT SPEZIATO)		15,00
TRAMEZZINO DI TEMPEH E ZUCCHINE MARINATO IN SALSA DI SOIA CON CIPOLLA ROSSA ALLA SENAPE <b>Piatto vegano</b>		13,00
CANEDERLI DI RICOTTA, STRAVECCHIO DI PARMIGIANO E SESAMO NERO SU CREMA DI PISELLI E MENTA CON STICK DI CAROTE ZENZERO E PAPRIKA <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

CREMA DI MASCARPONE CON GRANELLA DI NOCCIOLE E MIELE		6,00
TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE CON SALSA ALLA CILIEGIA		6,00
CROSTATA DI FARINE INTEGRALI AI 4 CEREALI		4,50
BISCOTTI DA TOCCIO CON CALICE DI VINO COTTO "LU BAMBINIELLE"		7,00
FRAGOLA AL CUBO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA <b>Piatto Vegano</b>		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,