













## SALUMI E FORMAGGI

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





## ANTIPASTI

ZUCCOTTO DI ORZO, ZUCCA E FUNGHI PORCINI CON GRANELLA DI CASTAGNE E ROSMARINO <b>Piatto vegano</b>		10,00
"PANINO" DI BARBANERA (TALEGGIO NOSTRANO) CON PERE AL MIELE DI TIGLIO E INSALATINA DI CAVOLO ROSSO AI SEMI DI FINOCCHIETTO CON SALSA ALLA BARBABIETOLA <b>Piatto vegetariano senza glutine</b>		9,00
UOVO AL TEGAMINO CON PANCETTA ARROTOLATA, CACIOTTA FRESCA E PESTO DI TARTUFO NERO SU BRUSCHETTA		10,00
FILETTI DI ALICI IN GUAZZETTO DI POMODORINI FIASCHETTO "FUNKY TOMATO" CON CIPOLLA DI TROPEA E CROSTONI DI PANE		9,50

## PRIMI

TAGLIATELLA AI TRE CEREALI TIRATA A MATTARELLO CON RAGÙ DI SALSICCIA MARINATA NEL VINO ROSSO <b>Pasta fatta in casa</b>		11,00
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI PESCATO DI STAGIONE <b>Pasta fatta in casa</b>		13,00
SPAGHETTI DI GRANO SARACENO AI FUNGHI PORCINI CON GRANELLA DI CECI CROCCANTI, SALE GROSSO E ROSMARINO <b>Piatto vegano</b>		11,00
TORTELLI RIPIENI DI ZUCCA TIRATI AL BURRO, PECORINO E RADICCHIO ROSSO PROFUMATO AL RUM <b>Piatto vegetariano</b>		12,00
ZUPPA DI STAGIONE <b>Piatto vegetariano</b>		8,50



## SECONDI

SFORMATO DI AMARANTO E QUINOA ALLA ZUCCA CON GRANELLA DI PISTACCHIO, BIETOLA E CREMA DENSA DI TOFU E FAGIOLI BORLOTTI <b>Piatto vegano senza glutine</b>		13,00
TORRETTA DI SARDE PANATE AL FORNO SU SFORMATINO DI FINOCCHI E PATATE E CITRONETTE ALL'ARANCIA		13,00
RASTRELLO DI COSTOLINE DI MAIALE CON SALSA BARBECUE DELLA CASA E PATATE RUSTICHE AL SESAMO NERO <b>Senza glutine</b>		15,00
CINGHIALE IN SALMÌ CON RISO ALLA CURCUMA <b>Senza glutine</b>		16,00
FALAFEL DI CECI, RICOTTA E POMODORI SECCHI CON STUFATO DI VERDURE DI STAGIONE SPEZiate <b>Piatto vegetariano senza glutine</b>		13,00

## LE VERDURE DELL'ORTO

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

## DOLCI

GELO DI CANNELLA CON GRANELLA DI PISTACCHI <b>Piatto Vegano senza glutine</b>		5,00
TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE SU CREMA INGLESE AL PROFUMO DI RUM		6,00
MOUSSE DI RICOTTA AL CAFFÈ CON CRUMBLE DI PASTA FROLLA E NOCCIOLE		6,00
PANNA COTTA AI FICHI CON RIDUZIONE DI SANGIOVESE <b>Piatto Vegano senza glutine</b>		6,00
CROSTATA DI FARINE INTEGRALI AI 4 CEREALI		4,50
BISCOTTI DA TOCCIO CON CALICE DI VINO COTTO "LU BAMBINIELLE"		7,00
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.