
















SALUMI E FORMAGGI

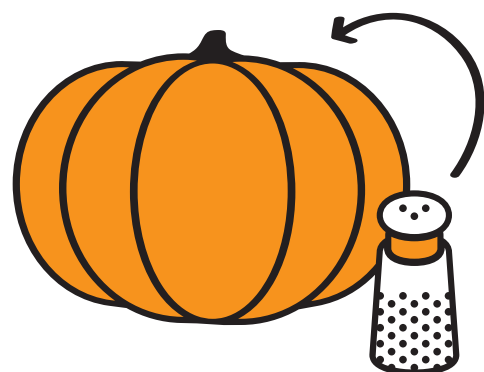
LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, OVINI E CAPRINI CON ASSAGGI DI MIELI E MARMELLATE Piatto vegetariano		14,00
I BIU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA Piatto vegetariano		14,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI: FIOCCO, COPPA D'ESTATE, MORTADELLA, PANCETTA ARROTOLATA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

ANTIPASTI

INVOLTINO DI VERZA RIPIENO DI HUMMUS DI CECI E PATATE CON SALSA ALL'ANETO Piatto vegano senza glutine	 	9,00
RAVIOLO DI CACIOTTA RIPIENO DI CIME DI RAPA E MANDORLE TOSTATE CON CAVOLO ROSSO ALL'ANICE STELLATO Piatto vegetariano senza glutine	 	9,00
PADELLINO DI PANCETTA, RADICCHIO ROSSO, ACETO BALSAMICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO		9,50
SARDE DORATE E FRITTE SU INSALATA DI ARANCE, FINOCCHI E OLIVE TAGGIASCHE		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 CASTAGNE IN CREMA DI PORRI, RICOTTA E PARMIGIANO Pasta fatta in casa, piatto vegetariano senza glutine	  	12,00
SPAGHETTO DI GRANO SARACENO CON PESTO DI NOCCIOLE, SCAROLA E ZENZERO CON PANGRATTATO E MANDORLE TOSTATI Piatto vegano		10,00
MEZZELUNE AI TRE CEREALI RIPIENE DI GALLINELLA AL BURRO E FUMETTO CON POMODORI CONFIT Pasta fatta in casa		13,00
ZUPPA DI STAGIONE Piatto vegetariano		8,50



LA SVOLTA CUCINA DI RAGIONE






SECONDI

TORTINO DI GRANO SARACENO E CREMA DI SOIA SU VELLUTATA DI SPINACI CON INFORNATA DI CARCIOFI PATATE E GRANELLA DI SESAMO TOSTATO Piatto vegano senza glutine	 	13,00
KEBAB DI CAPOCOLLO CON INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO AI SEMI DI CARVI, YOGURT E PATATE SPEZIATE AL FORNO Senza glutine		15,00
LA SELVAGGINA DELL'APPENNINO BOLOGNESE. QUESTA SETTIMANA ABBIAMO...		16,00
FILETTO DI CEFALO IN PANURE DI NOCCIOLE E ROSMARINO SU SFORMATINO DI PATATE, BROCCOLI E ACCIUGHE		14,00
SPIEDINO DI PANE E FORMAGGIO CON INSALATINA CALDA DI VERZA AL CURRY E SALSA AL SEDANO Piatto vegetariano		13,00

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

GELO DI ARANCIA ALLA CANNELLA CON GRANELLA DI PISTACCHI E SCORZETTE DI AGRUMI Piatto vegano senza glutine	 	6,00
TORTA CAPRESE CON SALSA AL MANDARINO Senza glutine		6,00
MOUSSE DI RICOTTA AL CAFFÈ CON CRUMBLE DI PASTA FROLLA E NOCCIOLE		6,00
CROSTATA DI FARINE INTEGRALI AI 4 CEREALI CON MARMELLATE		4,50
CANTUCCINI INTEGRALI ALL'UVA PASSA CON PASSITO DELLA CASA		6,00
BUDINO ALLE CASTAGNE CON SALSA DI CARRUBE Piatto vegano senza glutine	 	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.