

MENÙ d'estate

ANTIPASTI

MELANZANA AL FORNO RIPIENA DI HUMMUS DI MELANZANA E RISO INTEGRALE ALLA MENTA <i>Senza derivati animali, gluten free</i>	9,50
LA NOSTRA PARMIGIANA ESPRESSA <i>Gluten free</i>	10,00
RAVIOLI DI FIOCCO RIPIENI DI ROBIOLA E BASILICO CON ZUCCHINE TRIFOLATE <i>Gluten free</i>	11,00
FILETTO DI SGOMBRO MARINATO ALLA DANESE CON DADOLATA DI CILIEGINI ALL'ANETO <i>Gluten free</i>	11,00

PRIMI

ORECCHIETTE CON MELANZANE, POMODORINI SPACCATI, OLIVE NERE E GRANELLA DI PISTACCHI <i>Senza derivati animali</i>	10,00
LASAGNA VERDE VEGETARIANA CON SCAMORZA AFFUMICATA	11,00
TAGLIATELLA AI TRE CEREALI TIRATA A MATTARELLO CON RAGÙ DI SALSICCIA MARINATO NELL'ARMANDO	11,00
SPAGHETTONE FRESCO AL RAGU' DI TRIGLIA E DATTERINI AL BASILICO	11,00
INSALATA QUASI GRECA: POMODORI, CETRIOLI, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA, OLIVE E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO <i>Gluten free</i>	13,00

SECONDI

SFORMATO DI FARINA DI CECI E BIETOLINA CON FRICANDO' DI VERDURE E SALSA VERDE VEGANA <i>Senza derivati animali, gluten free</i>	13,00
MOZZARELLA DI BUFALA "LIBERA TERRA" (250 GR) CON MELANZANE A FUNGHETTO <i>Gluten free</i>	14,00
POLPETTINE DI MANZO SPEZiate ALLA MEDIORIENTALE CON TABULÈ DI VERDURE E YOGURT ALLA MENTA	15,00
BOCCONCINI DI CEFALO AL FORNO SU INSALATINA DI PEPERONI ALLA PUTTANESCA <i>Gluten free</i>	14,00

SALUMI E FORMAGGI

LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, CAPRINI E OVINI CON ASSAGGI DI MIELE E MARMELLATE <i>Gluten free</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
I BLU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA <i>Gluten free</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI <i>Presidio Slow Food, gluten free</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI <i>Presidio Slow Food, gluten free</i>	15,00

LE VERDURE DELL'ORTO

VERDURE COTTE DI STAGIONE <i>Senza derivati animali, gluten free</i>	6,00
VERDURE CRUDE DI STAGIONE <i>Senza derivati animali, gluten free</i>	6,00

DOLCI

GELO DI ANGIURIA CON FRUTTA CANDITA E SCAGLIE DI FONDENTE <i>Senza derivati animali</i>	6,00
SEMIFREDDO AL MELONE CON SALSA DI LIQUIRIZIA <i>Gluten free</i>	6,00
TENERINA CON GELATO ALLA CREMA BRUCIATA	6,00
GELATO ARTIGIANALE <i>Gluten free</i>	6,00
MOUSSE DI YOGURT E PESCHE ALLA CURCUMA <i>Gluten free</i>	6,00

PANE

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)

ACQUA NATURALE FILTRATA 'DEL SINDACO' COPERTO

2,00*

*Sempre **GRATIS** dal lunedì' al venerdì' per il pranzo di lavoro



**LA SVOLTA
CUCINA
DI RAGIONE**

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.