



camera a sud
vino e cibo

UN LOCALE:

GOODVIBES 
FOOD PROJECT

CAFFETTERIA

Caffè (bar/service), 0,90/1,50€

Deca/Orzo/Latte bianco (bar/service), 1,20/1,80€

Cappuccino/latte macchiato/americano (bar/service),
1,60/2,20€

Cappuccino **soia**/latte di soia macchiato
(bar/service), 1,90/2,50€

Latte di soia
(bar/service), 1,40/2,00€

Tè e tisane con biscottini, 4€

Bibite e succhi di frutta BIO, 3,50€

Acqua microfiltrata, 1€

BAR

SWEETS

DOLCI

DESSERT

Brownie al **cioccolato** e noci 3,50€
Chocolate and walnut brownie

Pasticciotto leccese, 4€
Typical pasticciotto from Puglia

Torta di Carote 4€
Carrot cake

Torta della nonna 5€/Cake with cream and pine nuts

Cheesecake 5€/Cheesecake

Crostata lamponi e sambuco 5€
Berries pie



DA SPIZZICARE O CONDIVIDERE

TO SHARE OR SNACK ON

L'aperitivo in Emilia-Romagna:

Mortadella Opera Franceschini, focaccia
e calice Lambrusco 12€

(solo mortadella e focaccia: 8€)

Bologna Mortadella Opera
Franceschini, focaccia bread and
Lambrusco wine glass €11

(only mortadella e focaccia: 7€)

Rustico (pomodoro, mozzarella, besciamella) 4€

Salt cake with tomato, mozzarella e bechamel

Erbazzone reggiano artigianale 4€/Artisanal erbazzone

Frisella con pomodoro e origano, 6€

Typical dry bread from Puglia with tomato and oregano

Frisella **cunzata**, 7€

(pomodoro, origano, olive, acciughe e capperi)

(tomato, oregano, olives, anchovies and capers)

Hummus di ceci e tacos, 7€

Chickpea hummus and tacos

Selezione di **salumi** del territorio
e focaccia, 15

*Selection of typical cold cuts of the
Emilia with focaccia*

Selezione di **formaggi**, 15€

Selection of typical italian cheese



FOOD

DISHES

PIATTI CALDI E FREDDI

HOT AND COLD DISHES

Verdure di stagione (small/large), 5/9€

Seasonal vegetables

Cous cous vegetariano, 10€

Vegetarian cous cous

Parmigiana di melanzane, 12€

Eggplant parmigiana

Polpette vegetariane con verdure e salsa allo yogurt, 10€

Vegetables patties with vegetable and yogurt sauce

Polpette di carne all'orientale, verdure in agrocolce e riso basmati al sesamo, 10€

Patties with sweet and sour vegetables, basmati

Insalata del giorno, 10/13€/Daily salad

Polpo con hummus di edamame, pomodori secchi e carote agli agrumi, 14€

Octopus with edamame hummus, dried tomatoes and citrus carrots

Hamburger del Vez (serviti con patate al forno e mayo), 13€

Our hamburger served with potatoes and mayo

- *di manzo con gorgonzola, bacon e cipolla caramellata*
beef, gorgonzola, bacon and caramelized onion
- *speciale del giorno*
daily burger special

Pollo al curry, riso basmati e verdure, 13€

Curry chicken, basmati rice and vegetables

Roastbeef con patate al forno, 14€

Roastbeef with potatoes

Ogni giorno
diversi fuori menu

ask about our
DAILY SPECIALS



WINE

VINI AL CALICE E IN BOTTIGLIA

La nostra selezione di **VINI al CALICE** cambia settimanalmente.

Vini **bianchi, rossi o bollicine**, scelti dalla nostra carta incentrata sui vini **naturali** di piccoli produttori italiani.

Guarda sulla lavagna all'ingresso o nel QR code qui a fianco; oppure chiedici un consiglio, ti guideremo volentieri.

Se invece preferisci una bottiglia, consulta la nostra carta dei vini con QR code o chiedici il cartaceo.

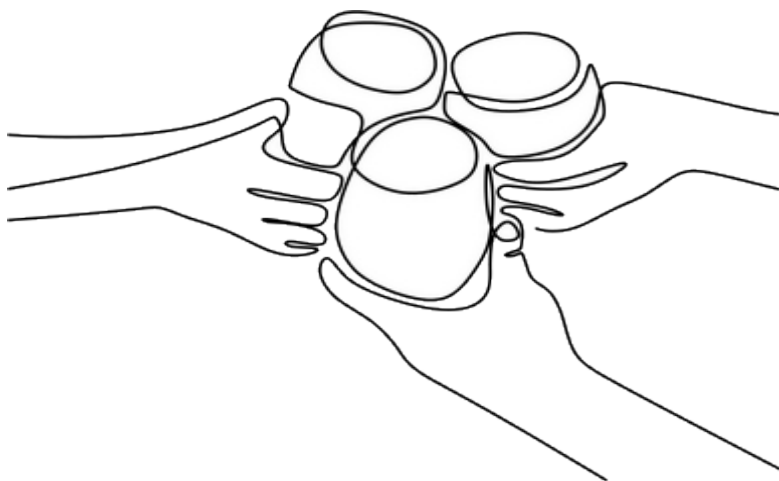
Our selection of WINES by the GLASS changes weekly.

White, red or sparkling wines, chosen from our menu focused on natural wines from small Italian producers.

Look at the blackboard at the entrance or using the QR code; also ask for advice, we will guide you gladly.

If, on the other hand, you prefer a bottle, consult our wine list with QR code or ask us for the paper menu.

drink me





I nostri DRINK KmZero

Americano KmΘ, 8€

Vermouth Marcvus
Bitter Settemmezzo, Soda

Gin&Tonic KmΘ, 11€

Menegiks Gin&Tonica Cortese

Hugo KmΘ, 6€

Pignoletto rifermentato
Sciroppo di frutta di stagione homemade
Soda, Lime, Menta

Negroni KmΘ, 10€

Menegiks Gin, Vermouth Dok '61,
Bitter Settemmezzo

Manatthan KmΘ, 8€

Amaro Blu, Dok 61, Angostura

Milano-Bologna, 8€

Barbera Chinato Gradizzolo, Campari

Spritz KmΘ, 7€

Pignoletto rifermentato
Bitter Settemmezzo, Soda

Gin&Tonic Special, 10€

Gin del mese&Tonica Cortese

Negroni Torbato, 10€

Beefeater London Dry Gin
Vermouth Rosso Carpano Classico
Campari, Laphroaig Whisky 10Y

Negroni Sbagliato, 8€

Pignoletto rifermentato,
Vermouth Rosso Carpano Classico
Bitter Campari



DRINK classici

Americano, 7€

Vermouth Rosso Carpano
Bitter Campari, Soda

Bloody Mary, 8€

Vodka Ivan, Succo di Pomodoro, Limone,
Tabasco, Salsa Worcester, Pepe, Sale

Boulevardier, 8€

Wild Turkey Bourbon
Vermouth Rosso Carpano, Bitter Campari

Gin&Tonic

Beefeater 7€; Bloom/Mayfair high tea, 8€
Tonica Cortese

John Collins, 8€

Beefeater London Dry Gin,
succo di limone, sciroppo, soda

Milano-Torino, 7€

Punt e Mes, Bitter Campari

Moscow Mule, 7€

Vodka Ivan, Ginger Beer Bitter Salfa, Lime

Negroni, 8€

Beefeater London Dry Gin,
Vermouth Rosso Carpano Classico
Bitter Campari

Old fashioned, 8€

Bourbon, sciroppo di zucchero,
angostura

Spritz, 6€

Aperol/Campari/Select,
Pignoletto Rifermentato, Soda

CLASSIC
DRINK



ALTRE BEVUTE

Vermouth

Drai/Marcvs 8€

Dok '61, 7€

Amari e vini dolci, 5/8€

Braulio; Fernet Branca; Sambuca; Scirocco;

Amaro Salento Classico e Amarissimo; Blu e Blu Max

Grinta; Genziana, Porto; Passito.

Distillati, 6/10€

more
drink

BIRRE

AUGUSTINER

(Piccola 30 cl/Media 50 cl) 4/6,5€

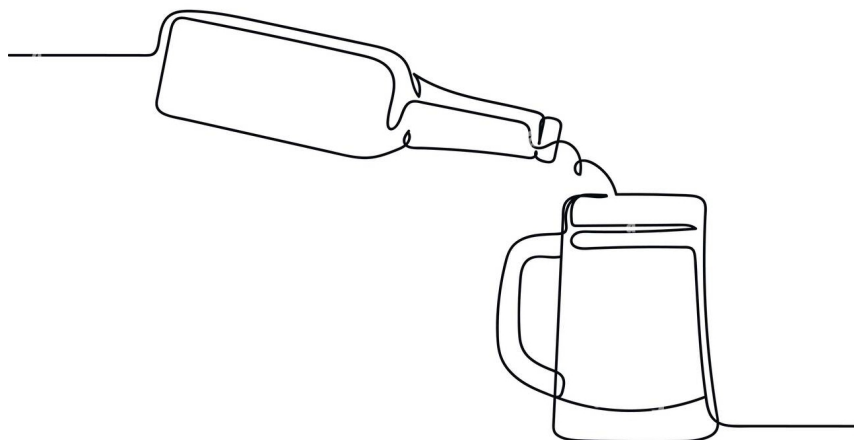
LA GRANDA IPA (33 cl) 5,00€

HOEGAARDEN Blanche

(Piccola 25 cl/Media 50 cl) 4,00/6,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA, diverse tipologie

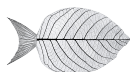
BEER



CONOSCI GLI ALTRI LOCALI #GOODVIBES_BOLOGNA?



@modernissimo_bistrot



via con me

osteria | bar à vin
@viaconme_bologna



@cantinella_bologna



@ilcameobologna

www.goodvibes.cloud