

Dalle 18 (a tarda sera), ecco i nostri **PIATTINI**, pensati come **sfizio** per accompagnare un buon bicchiere di vino, come **antipasto** prima di un piatto principale o da mescolare e **condividere** per poter assaggiare diverse cose:

Our small dishes, from 6pm (until late) to enjoy a glass of wine, as a starter before a main course or to mix and share so you can taste different things

Radicchio di campo, erbe aromatiche, semi e cedro, 8€

Radish, aromatic herbs, seeds and cedar

Calzagatto con fagioli cosaruciaru di Scicli (Presidio Slow Food) e croste di parmigiano, 12€

Calzagatto with cosaruciaru beans and parmigiano crust

Alici marinate al ginepro, cavolo nero e vinaigrette al peperoncino, 12€

Marinated anchovies with juniper, black cabbage and chili vinaigrette

Porchetta Rizzieri, con salsa verde e zucca senapata, 12€

Porchetta Rizzieri, green sauce, pumpkin mustard

Patè di fegatini, cotognata e crackers, 10€

Liver patè, quince jam and seed crackers

e le nostre **selezioni di prodotti tipici** (ideali da condividere):

our selection of traditional products (great to share)

Mortadella (Bonfatti, presidio Slow Food), crescentine e caciotta fresca di bianca modenese Rosola, 13€

Crescentine, mortadella (Bonfatti, Slow Food presidium) and caciotta (white cow Rosola dairy)

Selezione di salumi Zavoli Az. Agricola Circolo Chiuso (Presidio Slow Food) e giardiniera, 15€/Cold cuts Zavoli selection and giardiniera

Selezione di formaggi artigianali con le nostre composte, 13€

Artisan cheeses selection with our compotes

Cestino di piadina della Santina, 4€/Artisan piadina basket

Alle 19 si prosegue con un **PRIMO**
At 7pm we continue with pasta

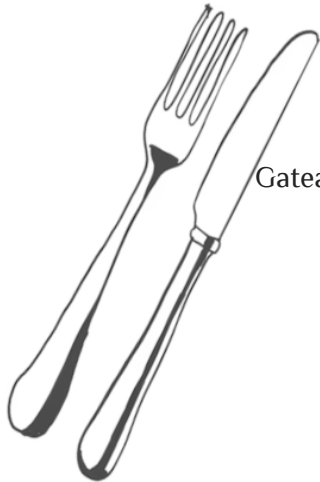
Tubetti Mancini, AOP, cavolfiore, lenticchie e ceci neri, 14€
Tubetti pasta, AOP, cauliflower, lentils and black chickpeas

Passatelli di formaggio di fossa dell'Abbondanza in brodo di capponne, 14€
Fossa cheese Passatelli in capon broth

Riso, crema di prezzemolo, vongole, polvere di levistico,
burro salato al limone, 16€
Rice, parsley cream, clams, levistico powder, salted lemon butter

Tortelli di faraona, crema di parmigiano e salsa di mela annurca
caramellata, 16€
Tortelli with guinea fowl, parmigiano cream, caramelized apple sauce

e con gli altri **PIATTI**, small o large, per assaggiare o condividere:
and these other dishes, small or large, to try or share them



Tarte tatin di cipolle di Montoro brasate
e insalate di erbe amare (small/large), 10/14€
Braised onions Tarte tatin and bitter herbs salad

Gateau di patate, carciofo al tegame con mentuccia, limone
e pepe di sichuan (small/large), 12/16€
*Potato gateau, artichoke pan with mint, lemon
and Sichuan pepper*

Mazzancolle nostrane in zuppetta di finocchi
(small/large), 12/18€
Shrimp in fennel soup

Capocollo Rizzieri, purea di carote e rape rosse
(small/large), 12/18€
Pork, carrots cream and turnips

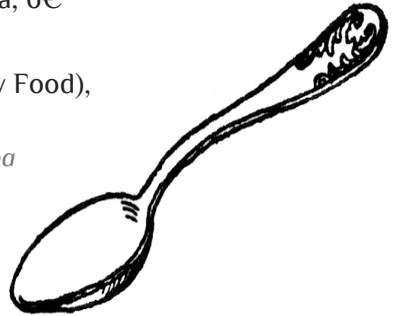
E chiudiamo in **DOLCEZZA**
We finish with sweetness:

Crostatina con fondente Honduras 75%, visciole di Cantiano, 7€
Dark cocoa tarte, sour cherry

Crema catalana, kumquait confit e vaniglia, 6€
Burn cream, kumquait, vanill

Mousse di ricotta di Rosola (Presidio Slow Food),
plum cake di castagne e saba, 7€
Ricotta mousse, chestnuts plum cake and saba

Gelato o sorbetto del giorno Sablè, 6/5€
Ice cream or sorbet of the day from Sablè



Coperto 3€ (solo per cena), con il pane della Vecchia Scuola di Montalto e la schiacciata del nostro panificatore Giacomo.

Covered €3 (only for dinner), with the bread of the Vecchia Scuola di Montalto and the schiacciata of our baker Giacomo.

Acqua microfiltrata 2€/Microfiltered water €2

Per informazioni su sostanze e **allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

For information on nutrients and allergens, please refer to the relevant documentation that will be provided on request.

Siamo aperti dal martedì al sabato **dalle 18 per aperitivo**, cena e chiacchiere.

We are open from Tuesday to Saturday from 6pm for aperitif, dinner and chatting.

Per prenotazioni: inviare messaggio su whatsapp o telefonare al 051 267420/

For reservations: text or call 051 267420

Seguici su IG > @viaconme_bologna @goodvibes_bologna

Follow us on IG > @viaconme_bologna @goodvibes_bologna