

# via con me

osteria | bar à vin

un locale:

**GOODVIBES**  
FOOD PROJECT 

Apriamo alle 18, come le osterie di una volta, per un buon bicchiere di vino accompagnato dai nostri piattini e le selezioni di prodotti artigianali.

Dalle 19 si aggiungono gli altri piatti della nostra cucina: freschi e genuini a base di pesce, carne e verdure. Pochi piatti in menu a cui si aggiungono diversi fuori menu che cambiano ogni giorno a seconda della disponibilità del mercato.

In cucina Angela e Giacomo, che con passione e curiosità cercano (e trovano) sempre prodotti nuovi, di piccole realtà che lavorano a loro volta con passione per avere sempre materie prime di ottima qualità.

In sala Francesca e Sara, che la stessa passione la mettono nel cercare sempre nuovi vini da proporre ai clienti, e li accolgono con gentilezza e professionalità per farli sentire nel posto giusto.

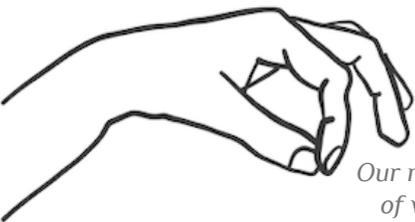
*We open at 6pm, just like traditional osterie, offering a fine glass of wine paired with our small plates and selections of artisanal products.*

*Starting at 7pm, we expand our menu to include fresh and authentic dishes featuring fish, meat, and vegetables.*

*Our menu offers a curated selection of dishes, complemented by daily specials that vary based on market availability.*

*In the kitchen, Angela and Giacomo bring their passion and curiosity to discovering new products, sourced from small businesses that share their commitment to provide top-quality ingredients.*

*In the dining area, Francesca e Sara using the same passion seeking out new wines to offer our customers, ensuring every guest feels warmly welcomed and right at home.*



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*

Zucca marinata, rape rosse candite e limone sotto sale, 9€  
*Marinated pumpkin, candied red turnips and salted lemon*

Purè di patate, uovo in camicia e pecorino di fossa, 12€  
*Mashed potatoes, poached egg and pecorino di fossa*

Polpette di bollito con bbq di mele rosse, 12€  
*Meatballs with red apples bbq*

Patè di fegatini, mele cotogne in salamoia e crackers di semi, 9€  
*Liver patè, pickled quince and seed crackers*

e le nostre **selezioni di prodotti tipici** (ideali da condividere):  
*our selection of traditional products (great to share)*

Crescentine, mortadella (Bonfatti, presidio Slow Food) e parmigiano (vacca bianca modenese 30 mesi caseificio Poggioli), 13€  
*Crescentine, mortadella (Bonfatti, Slow Food presidium) and parmigiano (white cow 30 months Poggioli dairy)*

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

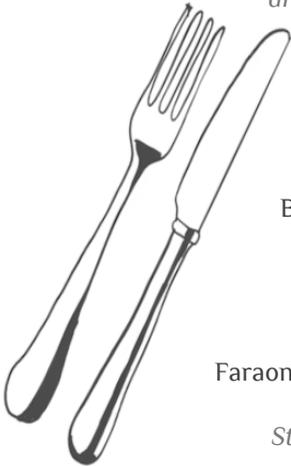
Tagliolini ai funghi di bosco, 16€  
*Tagliolini with wild mushrooms*

Raviolini acqua e farina ripieni di rapa rossa,  
fondo di cipolla bruciata e foglie di senape, 14€  
*Red turnip ravioli, burnt onion and mustard leaves*

Gnocchetti di semola di grano duro in brodo di prosciutto,  
nervetti e parmigiano, 14€  
*Gnocchetti of durum wheat in broth of ham, ribs and parmesan*

Paccheri Pastificio Carmiano, crema di erbe aromatiche  
e crudo di canocchie, 18€  
*Paccheri, bitter herb cream and raw mantis shrimp*

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



Sedano rapa, topinambur e nocciole (small/large), 9/14€  
*Celeriac, topinambur and hazelnuts*

Baccalà e erbe aromatiche in frittura (small/large), 12/16€  
*Fried cod and herbs*

Brodetto di pesce del mercato (small/large), 12/16€  
*Fish soup from the Market*

Faraona lardellata, zucca hokkaido e cipolle di Montoro al forno  
(small/large), 12/18€

*Stuffed guinea fowl, baking hokkaido pumpkin and onions*

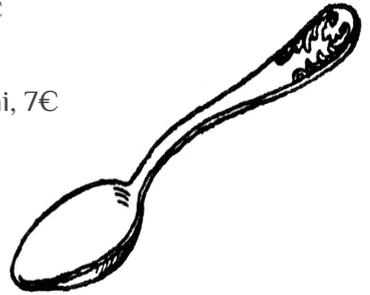
E chiudiamo in **DOLCEZZA**  
*We finish with sweetness:*

Zuppa inglese, 7€

Tarte tatin di mele, crema chantilly al miele, 7€  
*Tarte tatin, honey chantilly*

Pere in sciroppo di spezie, zabaione e cachi, 7€  
*Red wine pears with zabaione*

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



.....

**Coperto** 2,50€ (solo per cena), con il pane della Vecchia Scuola di Montalto e la schiacciata del nostro panificatore Giacomo.  
*Covered 2,50€ (only for dinner), with the bread of the Vecchia Scuola di Montalto and the schiacciata of our baker Giacomo.*

**Acqua microfiltrata** 1,50€/Microfiltered water €1.50

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:** 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

## I nostri fornitori

**Az. Agricola Palladino, La Butaiga dal Cuntaden** (San Giorgio di Piano, BO)  
L'abbiamo scelta perché è un'azienda familiare, biologica e a km0 che propone solo prodotti di stagione con una filiera corta, dal produttore al consumatore.

**Az. Agricola Holerilla** (San Pietro in Casale, BO)  
Adoriamo Cristina e le sue verdure, la sua azienda applica ai principi dell'agricoltura biologica con metodi di coltivazione a ridotto impatto ambientale. 1 ettaro di orto e 0,2 ettari di frutteto. Il seminativo ha una superficie complessiva di 6 ettari per erba medica.

**Az. Agricola Ca' de Cesari** (Pianoro, BO)  
Matteo e i suoi ragazzi sostengono un'agricoltura biologica priva di prodotti di sintesi e OGM per coltivare prodotti sani e naturali, seguendo la sostenibilità e la stagionalità. Portavoce del mercato contadino di Slow Food Bologna coltiva i suoi prodotti sui nostri colli bolognesi.

**Karin e Lorenzo Dolomiti**  
Foraging di pregio in moltissimi ristoranti stellati italiani, da cui prendiamo funghi, erbe spontanee e elementi boschivi.

**Az. Agricola "del cuore" La Padulla** (Montese, Bologna).  
Patate di Montese Desirée a pasta gialla, buccia rossa

**Podere 101** (Anzola dell'Emilia, Bologna)  
Progetto biodiversità, miele, uova, agroforestazione.

**Ortofrutta Daniele** (Mercato delle Erbe, BO)  
Col suo corner Daniele è un punto di riferimento per tutto il vicinato.

**Zavoli – Az. Agricola a Circolo Chiuso** (Saludecio, RN)  
Coltivano cereali e formaggi per far crescere i loro animali (bovini e suini) allevati e trasformati nel loro laboratorio CE e venduti direttamente. Noi acquistiamo la Mora Romagnola, razza suina autoctona della Romagna presidio Slow Food allevata allo stato semi-brado, alimentata con farina di cereali prodotta in azienda.

**Fratelli Rizzieri 1969** (Focamorto, Ferrara)  
Società benefit che evidenzia un traguardo molto importante per il benessere animale sia al pascolo che in stalla. Alimentazione, ritmi naturali di crescita e sostenibilità. Le loro razze sono allevate con grande passione e dedizione secondo il disciplinare filiera Rizzieri da agricoltori selezionati.



## I nostri fornitori

### **Da Santina, la piada di Lisa** (Bologna Centro)

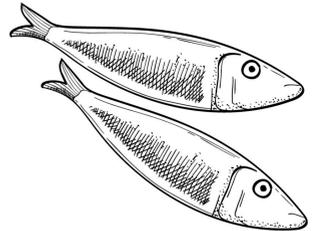
Le nostre piadine sono prodotte dalla nostra ex collega Lisa  
Questa sarà la piadina migliore che tu possa mangiare fino alla Romagna potete andarla a trovare in via Rialto 13 a.

### **Sablè Gelato** (Via dei Mille 3/a, Bologna)

Gelato autentico di una volta, eccellente materia prima e gelato fresco tutti i giorni sono il segreto del gelato di Alessandro.

### **Pescheria Adriatica** (Quadrilatero, Bologna)

Punto di riferimento del mercato centrale della città,  
Roberto seleziona il nostro pesce direttamente al mercato del pesce di Ancona.



### **Bonfatti Gianni Negrini 1947** (Renazzo, Ferrara)

Mortadella Classica , presidio Slow Food

### **Poggioli**

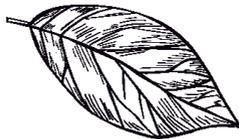
Parmigiano 24 36 48 mesi. Biologico rigorosamente senza OGM 1.  
5.000 quintali di latte che si trasformano in parmigiano reggiano tutti i giorni.

### **Pollo Samoggia Az. Agricola Nicolò Ruggeri**

Uova Fresche Biologiche Categoria A

### **Fossa dell'Abbondanza** (Roncofreddo, FC)

Renato Brancaleoni e la sua famiglia, con passione e vocazione affinano formaggi nella valle del Rubicone. Il Pecorino di fossa è il suo fiore all'occhiello.



Conosci gli altri locali @goodvibes\_bologna?

