



**via con me**  
osteria | bar à vin

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 con aceto di idromiele, limoni fermentati e semi tostati, 7€  
*Marinated pumpkin with hydrohoney vinegar, fermented lemons and toasted seeds*

Patate dolci al tegame, burro di maggiorana, sciroppo d'acero e lardo di Mora Romagnola, 7€  
*Sweet potatoes, marjoram butter, maple syrup and lard*

Frittino di cavolo kale, zenzero con salsa bernese, 8€  
*Fried Kale cabbage, ginger with béarnaise sauce*

Baccalà mantecato, mele cotogne in salamoia e mandarineti, 9€/Creamed cod, quinces and tangerines

Patè di fegatini con crostini e composta di sedano e arancia, 8€  
*Liver patè with crostini and celery and orange compote*

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

Formaggi italiani e stranieri, 12€ / *Italian and international cheese*

Salumi selezione Zavoli (Presidio Slow Food), 12€/ *Emilian cold cuts selection*

Cestino di crescentine, 4€/ *Crescentine basket*

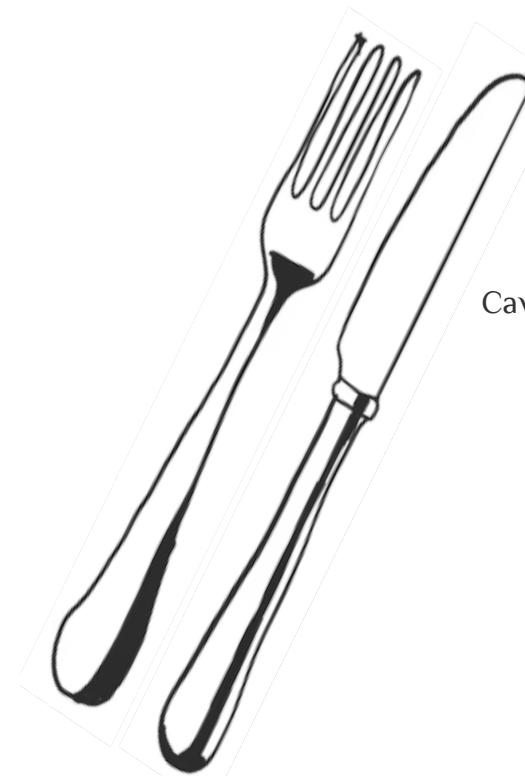
Alle 19 si prosegue con un **PRIMO** at 7pm *we continue with pasta*

Zuppa di cipolle alla francese con erborinato di capra, 12€/ *Onion soup and blue goat*

Passatelli di castagne in brodo di pioppini e cardoncelli e gemme di cipresso, 13€  
*Passatelli of chestnuts in mushrooms broth and gems of cypress*

Riso all'aneto alici al ginepro, zabaione alla saba e foglie di capperi di Pantelleria IGP (La Nicchia), 13€  
*Dill rice, marinated anchovies with juniper, zabaione alla saba and caper leaves*

Linguine Pastificio Famiglia Fabbri con ragù d'agnello al coltello, cardi e polvere di alloro, 14€  
*Linguine with lamb ragout, thistles and laurel powder*



e con gli altri **PIATTI**, in formato small o large,

per assaggiare o condividere:

*and this other dishes, small or large, to try or share them*

Cavolfiori al forno, miso e nocciole Dop (Cascina Bosco Maggiore) (small/large), 8/12€ / *Baked cauliflower, miso and hazelnuts*

Carciofi al tegame, taleggio e pepe Sichuan (small/large), 8/14€  
*Artichokes, taleggio and Sichuan pepper*

Totani e calamari, con legumi, radicchi di campo e marsala alle rose (small/large), 11/16€  
*Squid with legumes, radicchio and marsala*

Capocollo di mora romagnola Zavoli, carote e salsa di mandarino miyagawa (small/large), 11/16€  
*Capocollo di mora romagnola, carrots and Mandarin sauce*

E chiudiamo in **DOLCEZZA** / *we finish with sweetness:*

Meringa e sesamo nero, spuma di mandarino, tonka e bergamotto, 6€  
*Meringue, black sesame, bergamot mousse, tonka beans and tangerine*

Mascarpone bianco, tè tostato, cioccolato Haiti e sale del Camillone (Presidio Slow Food), 6€  
*White mascarpone, toasted tea, chocolate Haiti and Camillone salt*

Torta di riso, 6€

Buttercake, panna acida, fiori di zagara e cucunci La Nicchia, 6€  
*Buttercake, orange blossom and cucunci*

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

Coperto 2,50€ (solo per cena); Acqua microfiltrata 1,50€  
*Cover charge €2,50 (only for dinner); Microfiltered water €1.50*



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