

# 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*



Insalata di rape marinate e candite, melissa e miele di erica, 8€

*Marinated and candied turnips salad, lemon balm and heather honey*

Pomodori cuori di bue e zenzero fritti e salsa verde, 8€/Tomatoes and ginger fried and green sauce

Salmerino, cetrioli in agrodolce e latticello, 12€/Char, sweet and sour cucumbers and buttermilk

Patè di fegatini, susine fermentate e crackers di semi, 9€/Liver patè, fermented plum and seed crackers

e le nostre **selezioni** (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, 13€

*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€/Piadina basket

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

Mezze penne (Senatore cappelli bio Pastificio Fabbri), pesto di erbe amare e sedano dolce €12

*Mezze penne, bitter herb pesto and sweet celery*

Raviolini acqua e farina ripieni di malva e ortiche con funghi del momento €14

*Mallow and nettles ravioli with mushrooms*

Riso ai pomodori diversi, crudo di gambero rosa e limone 14€/Three tomatoes rice, raw pink prawn and lemon

*Stricchetti, porri, salsiccia matta di Zavoli e fegatini 14€/Stricchetti, leeks, Zavoli "crazy" sausage and livers*



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*

Patate di Montese, fagiolini piattoni e focaccia per scarpetta 9/14€

*Montese potatoes, flat green beans and focaccia*

Tarte tatin di fichi, radicchi e spuma di caprino bio Fattoria I Piani 9/14€

*Tarte tatin of figs, radicchio and organic goat cheese*

Filetto di tombarello, peperoni arrosto e in conserva, salsa di aglietto fresco 12/16€

*Tombarello fillet, roasted and canned peppers, fresh garlic sauce*

Guancia di maiale Zavoli, gremolada e insalata russa 12/16€

*Zavoli pork cheek, gremolada and russian salad*

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

Panna cotta al fieno, favo di miele millefiori di Podere 101, 7€

*Hay panna cotta, wildflower honeycomb*

Meringa, lamponi e polvere di barbabietola, 7€

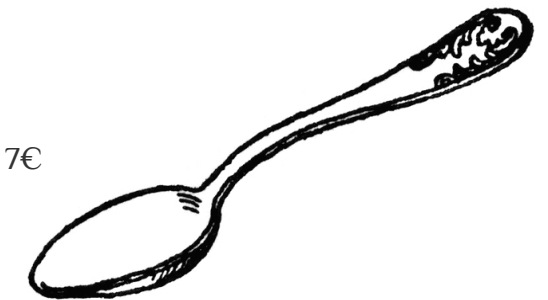
*Meringue, raspberries and beetroot powder*

Bonnet al cioccolato e amaretto con ciliegie sotto spirito di Spilamberto, 7€

*Chocolate and amaretto pudding and cherries spirit*

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