



camera a sud
vino e cibo

M E N U

un locale

GOOD
VIBES
FOOD PROJECT



@camera_a_sud

CAFFETTERIA

Caffè (bar/service), 0,90/1,50€

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

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

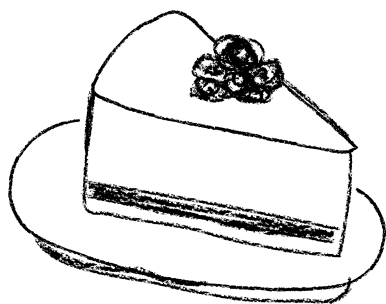
Cappuccino soia/latte di soia macchiato
(bar/service), 1,90/2,50€

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, 1,50€



DOLCI

DESSERT

Brownie al **cioccolato** e noci 4€
(gluten free, 5€)

Chocolate and wallnut brownie

Pasticciotto leccese, 4€
Typical pasticciotto from Puglia

Torta di Carote 4€
Carrot cake

Torta del giorno 5€
Dayly special cake

Cheesecake con composta di frutti rossi, 5€
Cheesecake with berries jam

DA SPIZZICARE O CONDIVIDERE

TO SHARE OR SNACK ON

L'aperitivo in Emilia-Romagna:

Mortadella Opera Franceschini, squacquerone,
tigelle e calice Lambrusco, 15€

(solo mortadella, squacquerone e tigelle, 11€)

Bologna Mortadella Opera Franceschini, squacquerone,
tigelle and Lambrusco wine glass, 15€

(only mortadella, squacquerone e tigelle, 11€)

Rustico (pomodoro, mozzarella, besciamella) 4€

Salt cake with tomato, mozzarella e bechamel

Focaccia barese (pomodorini e olive), 4€

Focaccia with cherry tomatoes and olives

Frisella con pomodorini e origano, 5€

*Typical dry bread from Puglia with cherry tomatoes
and oregano*

Erbazzone reggiano artigianale 4€/Artisanal erbazzone

Babaganoush di melanzane, blu di capra

e creakers ai semi, 9€

Eggplant babaganoush, blue goat and seed creakers

Hummus di ceci e crakers, 7€

Chickpea hummus and crakers

Selezione di **salumi** del territorio

(prosciutto crudo, salame rosa, mortadella, salame)
serviti con tigelle, 15

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

Selezione di **formaggi**, 15€

Pecorino Scoparolo di Brisighella (Emilia-Romagna),
Taleggio (Lombardia), Petit Brie (Francia),
Blu di capra (Lombardia),

Selection of typical italian and french cheese

PIATTI CALDI E FREDDI

HOT AND COLD DISHES

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

Seasonal vegetables

Cous cous vegetariano, 12€

Vegetarian cous cous

Insalata del giorno, 12/15€

Vegetarian cous cous

Parmigiana di melanzane con scamorza affumicata, 12€

Eggplant parmigiana with smoked scamorza

Polpette vegetariane con verdure e salsa allo yogurt, 12€

Vegetables patties with vegetable and yogurt sauce

Polpette di carne all'orientale, verdure in agrocolce e riso basmati al sesamo, 13€

Patties with sweet and sour vegetables, basmati

Baccalà in insalata con patate, olive taggiasche, pomodorini e crostini di pane, 14€

Codfish salad with potatoes, olives, cherry tomatoes, crostini

Hamburger del Vez (serviti con patate al forno e mayo), 13/15€

Our hamburger served with potatoes and mayo

- **di carne 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, 14€

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*

Coperto 1,50€/Covered

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.

drink me



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.



COCKTAIL classici e signature

Americano, 8€

Vermouth Rosso Carpano, Bitter Campari, Soda

Americano Km0, 9€

Bitter Settemmezzo, Vermouth Dok '61, soda

Bloody Mary, 9€

Vodka artigianale Ivan, succo di pomodoro, succo di limone fresco, Tabasco, Salsa Worcester, Pepe, Sale

Boulevardier, 9€

Wild Turkey Bourbon

Vermouth Rosso Carpano, Bitter Campari

Gin&Tonic, 8/10€

Chiedici quali sono i gin disponibili

&Tonica Cortese

Hugo Homemade, 7€

Sciroppo di frutta o verdura di stagione, Lambrusco bianco Paltrinieri soda, (disponibile anche in versione analcolica, 5€)

John Collins, 9€

Beefeater London Dry Gin,

succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda

London Mule, 9€

London Dry Gin, Ginger Beer Bitter Salfa, succo di lime fresco

Manatthan, 9€

Buillet Bourbon, Vermouth Carpano Classico, Angostura

Milano-Bologna, 8€

Barbera Chinato Gradizzolo, Campari

Milano-Torino, 8€

Vermouth chinato Punt e Mes, Bitter Campari

Moscow Mule, 9€

Vodka artigianale Ivan, Ginger Beer Bitter Salfa, succo di lime fresco

(continua...)

COCKTAIL classici e signature (segue)

Negroni, 9€

Beefeater London Dry Gin, Vermouth Rosso Carpano Classico, Campari

Negroni Sbagliato, 8€

Lambrusco bianco Paltrinieri, Vermouth Rosso Carpano Classico, Bitter Campari

Negroni Torbato, 10€

Beefeater London Dry Gin, Campari
Vermouth Rosso Carpano Classico,
Berry Bros & Rudd Islay Reserve Whisky

L'altro Negroni, 10€

Beefeater London Dry Gin, Campari, Vermouth bianco
Tregenda Villa Papiano

Old Fashioned, 9€

Bulleit bourbon, sciroppo di zucchero,
Angostura

Pandemonio, 9€

Buillet Bourbon, Vermouth bianco Tregenda Villa
Papiano, Orange Bitters

Pastis, 6€

Pastis de Marseille Ricard, acqua a parte

Spritz, 6€

Aperol/Campari/Select,
Lambrusco bianco Paltrinieri, Soda

Spritz Km0, 7€

Bitter Settemmezzo, Lambrusco bianco Paltrinieri, soda

Vermouth&Tonic, 9€

Tonica Alpex indian dry con uno dei nostri vermouth:
Tregenda Villa Papiano (Modigliana, FC)
Verso Paltrinieri (Sorbara, MO)
Baccagnano (Brisighella, RA)
Del Professore (Torino)

Vodka&Tonic, 8€

Vodka artigianale Ivan, Tonica Alpex indian dry

ALTRE BEVUTE

Vermouth, 7€

Tregenda Villa Papiano (Modigliana, FC)
Verso Paltrinieri (Sorbara, MO)
Baccagnano (Brisighella, RA)
Del Professore (Torino)

Amari e vini dolci, 4/8€

Braulio; Fernet 20; Sambuca; Amaro di Angostura;
Amacardo; Amaro Salento Classico e Amarissimo;
Formidabile; Genziana, Grinta amaro di erbe, Porto;
Passito di Malvasia Il Piriolo Lusenti (PC).

Distillati, 6/10€

BIRRE

AUGUSTINER

(Piccola 20 cl/Media 40 cl) 3,5/6€

LA GRANDA IPA (33 cl) 5,00€

MENABREA Ambrata

(Piccola 25 cl/Media 40 cl) 4,00/6,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA, diverse tipologie



WIFI FREE ZONE

user: Camera a Sud Ospiti - psw: vinoecibo

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

In mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto congelato.

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

In lack of fresh products frozen or processed products can be used.

conosci gli altri locali Good Vibes?

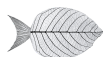
Do you know the other Good Vibes places?



CAFFÈ PATHÉ

Piazza Re Enzo, Bologna

@caffepathe_modernissimo



via con me

osteria | bar à vin

Via San Gervasio 5, Bologna

@viaconme_bologna



RISTORO ALL'ARENA DEL SOLE

Via Indipendenza 44, Bologna

@cantinella_arenadelsole



Piazzetta Pasolini, Bologna

@ilcameobologna

WWW.GOODVIBES.CLOUD