



via con me

osteria | bar à vin

un locale:

GOODVIBES
FOOD PROJECT



Chi siamo e cosa facciamo *about us*

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 and Sara share the same passion for discovering new wines to offer our customers, ensuring every guest feels warmly welcomed and right at home.

Piattini, come antipasto o da condividere
Small dishes, as a starter or to mix and share

Carpaccio di pomodori diversi, ciliegie sott'aceto e erbe aromatiche, 10€

Heirloom tomato carpaccio,, pickled cherries and aromatic herbs

(12)

Cefalo marinato a secco, cetrioli, ravanelli e salicornia, 12€

Dry-cured grey mullet, cucumber, radishes and samphire

(4, 12)

Piada della Santina, squacquerone, fichi e portulaca, 10€

Santina's piada, squacquerone cheese, figs and purslane

(1, 7)

Paté di fegatini, biscottino salato di semi e frutta in conserva, 10€

Liver pâté, savoury seed biscuit and preserved fruit

(1, 7, 8, 12)

Tartara di manzo Rizzieri, olio, sale e verdure fermentate, 12€

Beef tartare, olive oil, sea salt and fermented vegetables

(12)

Selezioni di prodotti tipici (ideali da condividere):
Selection of traditional products (great to share)

Giardiniera croccante, 5€

Crispy pickled

Selezione di salumi Zavoli Circolo Chiuso (Slow Food), Longarola e Rizzieri, 15€

Cold cuts selection

Selezione di formaggi artigianali con le nostre composte, 13€

Artisan cheeses selection with our compotes

(7)

Primi piatti / Pasta

Sfoglia di pasta di pane, aglio orsino e zucchini bolognese, 13€

Bread crisp with wild garlic and Bolognese zucchini

(1, 3, 7)

Tagliolini all'uovo, sugo di pomodoro cuore di bue, pomodorini confit e basilico, 14€

Egg tagliolini with oxheart tomato sauce, confit cherry tomatoes and basil

(1, 3, 7)

Tubetti AOP e prezzemolo, vongole e canocchie crude, 16€

Tubetti pasta with garlic, oil and chilli, parsley, clams and raw mantis shrimp

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)

Gnocchi di patate e cruschello, ragù bianco di coniglio, faraona e gallina, taggiasche e finocchietto, 16€

Potato and bran gnocchi with white rabbit, guinea fowl and hen ragù, olives and wild fennel

(1, 9)

Piatti SMALL or LARGE, per assaggiare o condividere
dishes, small or large, to try or share them

Parmigiana di melanzana bianca, cipolla di Tropea e sedano, 10/14€

White aubergine parmigiana, Tropea onion and celery

(7, 9)

Erbazzone di erbe spontanee, uovo poché del Podere 101 e parmigiano 36 mesi, 12/16€

Wild herb erbazzone, poached egg and 36-month-aged parmigiano

(1, 3)

Insalata di baccalà, peperoni e salsa verde, 12/18€

Salt cod salad, peppers and salsa verde

(4, 8)

Diaframma, vinaigrette e verdure di stagione, 12/18€

Beef hanger steak, vinaigrette and seasonal vegetables

Dessert

Savarin, pesche, panna e pepe Sichuan, 7€

Savarin, peaches, cream and Sichuan pepper

(1, 3, 7)

Panna cotta, miele, polline e timo, 7€

Panna cotta, honey, bee pollen and thyme

(7)

Tartelletta, crema e mirtillo selvatico di Fanano, 7€

Tartlet with custard cream and wild blueberries

(1, 3, 7)

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, crackers e schiacciata del nostro Giacomo.

Covered €3 (only for dinner),

with the bread of the Vecchia Scuola di Montalto, crackers and schiacciata of our baker Giacomo.

Acqua microfiltrata 2€/Microfiltered water

ALLERGENI

- | | | | |
|-----------------------|---------------|------------|----------------------------------|
| 1. Cereali e derivati | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce |
| 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio |
| 9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 13. Lupini | 14. Molluschi | | |

Nella nostra piccola cucina, non è possibile garantire la non contaminazione.

Per qualsiasi informazione 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.

In our small kitchen, it is not possible to guarantee non-contamination.

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.

. . — . . — . . — . .

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 / *Follow us* > @viaconme_bologna @goodvibes_bologna

I nostri amici fornitori

Azienda Agricola Giacomo Caselli (Spilamberto, MO)

Il nostro cuoco Giacomo, coltiva tanti prodotti che utilizziamo in cucina: le aromatiche, ortiche e qualche verdura a foglie, ma il fiore all'occhiello dell'Azienda sono i duroni di Spilamberto.

Podere 101 (Anzola dell'Emilia, Bologna)

Podere 101 È una giovane azienda agricola biologica, sposano il progetto di biodiversità grazie alla agroforestazione per tutelare e arricchire il nostro territorio. Ci fornisce il miele, le uova e le verdure di stagione.

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, che applica i principi dell'agricoltura biologica con metodi a ridotto impatto ambientale, si sviluppa in un ettaro di orto, 6 ettari di erba medica e un piccolo frutteto.

Marciori Biofarm (Montese, MO)

Azienda agricola a conduzione familiare che ci fornisce le patate di Montese.

Az. Agricola Montagna in Città (Bologna, BO)

A pochi passi dalla collina di San Luca coltivano in maniera naturale e sostenibile Erbe Aromatiche, fiori e piante spontanee.

L'Orto che non c'è (Carpineti, Reggio Emilia)

Un progetto di agricoltura urbana e inclusione sociale.
Ci fornisce erbe spontanee, verdure e frutta di stagione.

Az. Agricola Francesco Melloni (San Felice, Modena)

Un'azienda agricola del territorio modenese attiva nella coltivazione e produzione di frutta e prodotti tipici locali.

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 passione e dedizione secondo il disciplinare filiera Rizzieri.

I nostri amici fornitori (segue)

Agriturismo La Longarola (Lesignano de' Bagni, PR)

Tommaso, dell'azienda agricola Longarola ci fornisce Il lardo di maialino nero, allevato all'aperto e in modo naturale.

Az. Agricola Zavoli (Saludecio, RN)

Agricoltori, allevatori e produttori di salumi senza chimica da tre generazioni.

Razze Mora Romagnola, Presidio Slow Food.

Da Santina, la piada di Lisa (Bologna Centro)

Le nostre piadine sono prodotte dalla nostra ex collega Lisa.

Questa sarà la piadina migliore che si possa mangiare fino alla Romagna. Potete anche gustarla nel suo negozio 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. Ci fornisce anche il cioccolato Haiti prodotto interamente da fave di cacao per i nostri dessert.

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.

Cooperativa Casearia Castelnovese (Castelnuovo Rangone, MO)

La Cooperativa risale al 1960 con la stesura del primo statuto. La produzione allora era di solo sei forme al giorno. Latte di vacca di razza “Bianca Modenese” presidio slow food (ricotta e parmigiano).

Caseificio Bordona (Casalfiumanese, BO)

Per latte, squacquerone, formaggi freschi e castagne.

Conosci gli altri locali @goodvibes_bologna?



camera a sud

vino e cibo

Via Valdonica 5, Bologna | @camera_a_sud_bologna



RISTORO ALL'ARENA DEL SOLE

Via Indipendenza 44, Bologna | @cantinella_arenadelsole

il Cameo

RISTORO AL CINEMA LUMIÈRE



Piazzetta Pier Paolo Pasolini, Bologna | @ilcameo_bologna

www.goodvibes.cloud