



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



Antipasto Emiliano, 7€ / *Emilian appetizer*
Mortadella Franceschini, squacquerone Valsamoggia e crescentine

Insalata di cavolo viola e tropea marinati, rape rosse fermentate e lichi siciliano, 7€
Marinated purple cabbage and Tropea onion salad, fermented red turnips and Sicilian lichi

Sarde marinate con ginepro e senape all'aneto, 7€
Marinated sardines with juniper and dill mustard

Frittino di zucca, zenzero e salvia con maio di anacardi, 8€
Fried pumpkin, ginger and sage with cashew mayo

Fegatini con radicchio e cedro, 8€ / *Liver patè with radicchio and cedar*

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 Emiliani (mortadella, salame e coppa di testa), 12€ / *Emilian cold cuts selection*

Cestino di Piadina Valsamoggia, 3,50€ / *Valsamoggia Piadina basket*

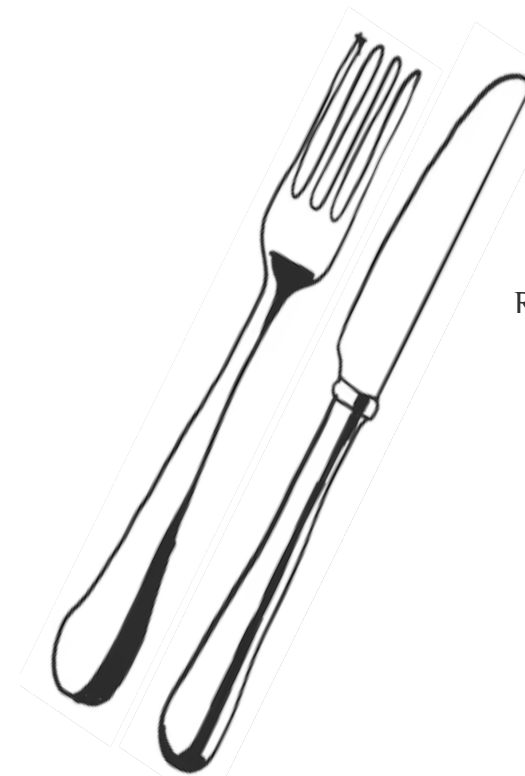
Alle 19 si prosegue con un **PRIMO** *at 7pm we continue with pasta*

Pappardelle con friggione, burro e limone, 12€ / *Pappardelle with friggione, butter and lemon*

Gnocchi di zucca con fiori di malva, 12€ / *Pumpkin gnocchi with mallow flowers*

Tubetti con ceci De Fermo, cozze e finocchiella, 14€ / *Tubetti pasta, chickpeas, mussels, fennel*

"Spoja lorda" con ragù di cortile e rucola pestata, 13€ / *"Spoja lorda", farmyard ragù and rocket*



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

Ricotta Rosola al forno con fagiolini croccanti, pomodori confit, semi di sesamo, e peperoncino (small/large), 8/13€
Baked ricotta with green beans, confit tomatoes, sesame seeds, and chilli pepper

Sedano rapa glassato con topinambur e gemme di cipresso (small/large), 8/13€

Glazed celeriac with Jerusalem artichokes and cypress buds

Gamberoni e finocchio in zuppeta con crudo di gamberi rosa al timo (small/large), 11/16€

Prawns and fennel in soup with raw pink prawns with thyme

Muscolo di manzo a bassa temperatura, susine e purea di cavolfiore (small/large), 11/16€
Beef muscle, plums and cauliflower puree bone

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

Robiola, frutti di bosco e pepe di Sichuan, 6€ / *Robiola, berries and Sichuan pepper*

Pere al Grasparròssa e spezie con crema pasticcera alla vaniglia e camomilla, 6€
Pears with Grasparròssa and spices with vanilla and chamomile custard

Torta di carote e cannella, caffè e cardamomo, 6€
Carrot and cinnamon cake, coffee and cardamom

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