

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

Zucca marinata menta e limone sotto sale,10€
Marinated pumpkin with mint and salt-preserved lemon
(12)

Uovo poché e friggione, 10€/ *Poached egg and friggione (sweet pepper and onion stew*
(3)

Galantina di coniglio, il suo fondo e pioppini in conserva, 14€
Rabbit galantine, its own jus and preserved pioppini mushrooms
(12)

Baccalà mantecato con polenta di farina integrale, 14€
Whipped salt cod with whole-wheat polenta
(4)

Paté di fegatini, cotognata e biscottini salati ai semi, 12
Chicken liver pâté, quince paste and savory seed crackers 12
(7 +1)

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

Giardiniera croccante, 5€/*Crispy pickled (9)*

Mortadella Bonfatti (Slow Food) e crescentine fritte, 14€
Mortadella and crescentine (fried dough)
(+1)

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*

Gnocchetti di castagne mantecati, siero del latte e radicchio, 14€
Creamy chestnut gnocchetti, whey and radicchio
(1, 7, 3)

Tortelli di ricotta alle erbe e lardo 15€
Herb ricotta tortello with lardo
(1, 3, 7)

Linguine Carmiano AOP, cavolfiore e lupini di mare, 18€
Linguine AOP pepper, cauliflower and lupini clams
(1, 14)

Sfoglia gialla, patate, burro, parmigiano e limone, 14€
Fresh yellow pasta sheet, potatoes, butter, Parmesan and lemon
(1, 3, 7)

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

Cavolo, rapa e topinambur, 12/15€
Cabbage, turnip and Jerusalem artichoke

Gattò di patate, tosone e salsiccia passita, 12/15€
Potato gâteau, tosone cheese and cured sausage
(1, 3, 7)

Porchetta e cicoria, 14/18€
Porchetta and chicory

Zuppetta di pesce con fagioli bianchi, 18€
Fish soup with white beans
(2, 4, 9, 14)

Dessert

Cream caramel tradizionale con arancia candita e kumquat, 7€
Crème caramel with candied orange and kumquat
(3, 7)

Torta al cioccolato con cacao peruviano, amarena e panna, 7€
Chocolate cake with Peruvian cacao, sour cherry and cream
(1, 3, 7, 8)

Torta di mele e crema inglese, 7€
Apple cake with crème anglaise
(1, 3, 7)

Gelato o sorbetto del giorno Sablè, 6/5€
Ice cream or sorbet of the day from Sablè
(+7)

Coperto 3€ (solo per cena),
con il pane della Vecchia Scuola di Montalto, crakers e schiacciata del nostro Giacomo.
Covered €3 (only for dinner),
with the bread of the Vecchia Scuola di Montalto, crakers 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 Ò una giovane azienda agricola biologica, sposano il progetto di biodiversità grazie alla agroforestazione per tutelare e arricchire il nostro territorio. Ci fornisce il miele.

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.

Green Rise (Reggio Emilia)
Fondata da Davide Storchi, Green Rise è una realtà di agricoltura urbana sostenibile specializzata in vertical farming, coltivazione fuori suolo, produzione di funghi e microgreens (germogli e micro-ortaggi)

Cerutti Azienda Agricola Biologica (Burana, FE)
Specializzata in prodotti biologici, in particolare nella produzione e vendita di uova fresche.

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.

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.

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.

I nostri amici fornitori (segue)

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

cantinella
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