

# via con me

osteria | bar à vin

un locale:

**GOODVIBES**  
FOOD PROJECT



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.

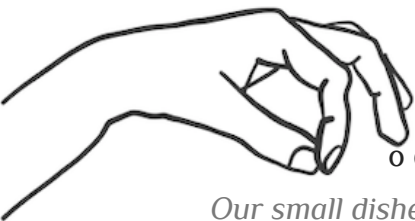
*We open at 6pm, just like traditional osterie, offering a fine glass of wine paired with our small plates and selections of artisanal products.*

*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 e Sara using the same passion seeking out new wines to offer our customers, ensuring every guest feels warmly welcomed and right at home.*



Dalle 18 (a tarda sera), ecco i nostri **PIATTINI**,  
per **accompagnare** un bicchiere di vino,  
come **antipasto** prima del piatto principale  
o da **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*

Zucca marinata con aglio e mentuccia, pere in agrodolce, e olive fresche, 10€  
*Marinated pumpkin, sweet and sour pears, and fresh olives*

Uovo poché, topinambur, pesto di tarassaco, 12€  
*Poché egg, Jerusalem artichoke, dandelion pesto*

Crocchetta di patate, salsa di mela cotogna, cappuccio  
e lardo La Longarola, 12€  
*Aloo, quince sauce, hood and La Longarola lardo*

Alici marinate, cavolo nero e albedo fermentato, 12€  
*Marinated anchovies, black cabbage and fermented albedo*

Patè di fegatini, radicchio in conserva e crackers di semi, 10€  
*Liver Pâté, canned radicchio and seed crackers*

e le nostre **selezioni di prodotti tipici** (ideali da condividere):  
*our selection of traditional products (great to share)*

Mortadella (Bonfatti, Slow Food), crescentine e squacquerone, 13€  
*Mortadella (Bonfatti, Slow Food), crescentine and squacquerone*

Selezione di salumi Zavoli Az. Agricola Circolo Chiuso (Presidio Slow Food) e funghi in conserva, 15€  
*Cold cuts Zavoli selection and mushrooms in oil*

Selezione di formaggi artigianali con le nostre composte, 13€  
*Artisan cheeses selection with our compotes*

Giardiniera croccante, 5€/Crispy giardiniera

Cestino di piadina, 5€/Piadina basket

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

Tubetti Pastificio Fabbri, borlotti freschi, castagne  
e curry verde dei nostri orti, 14€

*Tubetti pasta, fresh borlotti, chestnuts and green curry  
from our gardens*

Gnocchetto di ricotta mantecato col siero del latte,  
scalogno di Romagna e pepe rosa, 14€

*Ricotta dumpling creamed with whey, Romagna shallots and pink pepper*

Balanzone, burro, salvia e parmigiano, 15€

*Balanzone, butter, sage and parmesan*

Maltagliati di grano antico Virgilio in brodetto di triglie e gallinella, 15€

*Maltagliati pasta of ancient wheat in red mullet and gurnard broth*

e con gli altri **PIATTI**, small o large, per assaggiare o condividere:  
*and these other dishes, small or large, to try or share them*

Rape diverse con foglie, carota glassata al limone  
e cachi (small/large), 10/14€

*Turnips and leaves, lemon glazed carrot  
and persimmons*

Sedano Rapa, funghi e finocchietto (small/large), 12/16€

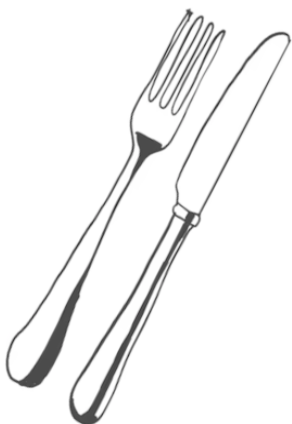
*Celery Turnip, mushrooms and fennel*

Baccalà, patate e burro alle foglie di fico  
(small/large), 12/18€

*Cod, potatoes and butter with fig leaves*

Diaframma, cicoria e cipollotto (small/large), 12/18€

*Diaphragm, chicory and spring onion*



E chiudiamo in **DOLCEZZA**  
*We finish with sweetness:*

Torta alla zucca, amaretto e kumquat, 6€

*Pumpkin pie, amaretto and kumquat,*

Montblanc con castagne di Castel del Rio e brodo di giuggiole, 8€

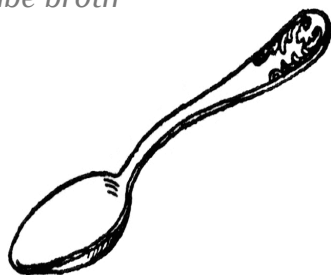
*Montblanc with Castel del Rio chestnuts and jujube broth*

Pere in sciroppo di spezie e zabaione, 7€

*Pears in spice and eggnog syrup*

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 e la schiacciata del nostro Giacomo.

*Covered €3 (only for dinner),*

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

**Acqua microfiltrata 2€**/Microfiltered water €2

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

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

**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** > @viaconme\_bologna @goodvibes\_bologna

*Follow us on IG* > @viaconme\_bologna @goodvibes\_bologna

## I nostri amici fornitori

### **Azienda Agricola Giacomo Caselli**

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

### **Podere 101 (Anzola dell'Emilia, Bologna)**

Podere 101 è una giovane realtà, 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.

### **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.

### **Az. Agricola Ca' de Cesari (Pianoro, BO)**

Sui nostri colli bolognesi, Matteo e i suoi ragazzi sostengono un'agricoltura biologica priva di prodotti di sintesi e OGM, per coltivare prodotti sani e naturali, seguendo la stagionalità. Portavoce del mercato contadino di Slow Food Bologna

### **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.

### **Ortofrutta Daniele (Mercato delle Erbe, BO)**

Col suo corner al Mercato delle Erbe, Daniele è un punto di riferimento per tutto il vicinato.

### **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

### **Da Santina, la piada di Lisa** (Bologna Centro)

Le nostre piadine sono prodotte dalla nostra ex collega Lisa.

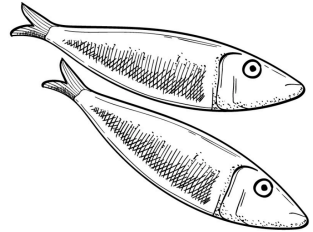
Questa sarà la piadina migliore che si possa mangiare fino alla Romagna. Potete anche gustarla nel suo negozio in via Rialto 13 a.

### **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.

### **Pollo Samoggia Az. Agricola Nicolò Ruggeri**

Uova Fresche Biologiche Categoria A.

Conosci gli altri locali @goodvibes\_bologna?

