



via con me

osteria | bar à vin



Dalle 18 (a tarda sera), ecco i nostri **PIATTINI**,
come **sfizio** con un bicchiere di vino,
come **antipasto** o da mescolare e **condividere**
per 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*

Insalata di cetriolo e ravanelli marinati con limone fermentato e semi di senape, 7€
Pickled cucumber and radish salad with lemon and mustard seeds

Tigella e squacquerone Valsamoggia con composta di fragole e pepe nero, 4€
Tigella and squacquerone with strawberry compote with pepper

Frittino di zenzero e taccole con maio di arachidi, lime e semi di sesamo nero, 7€
Fried ginger and jackdaws with peanut, lime and black sesame seeds

Patè di fegatelli, crostini, 8€/Liver patè, crostini bread

”Tonno” di coniglio con caponata di melanzane, 10€
Rabbit tuna and eggplant caponata,

e le nostre **selezioni di prodotti tipici** (ideali per due persone):
our selection of traditional products (great to two people)

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

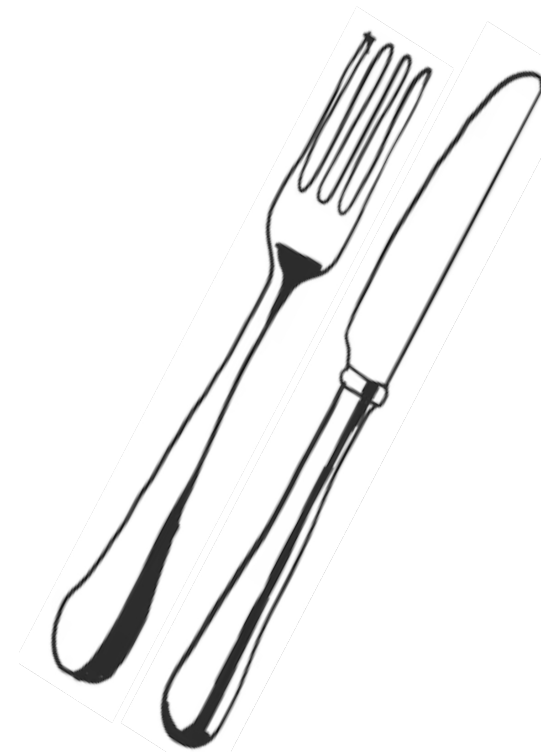
Alle 19 si prosegue con un **PRIMO**
at 7pm we continue with pasta

Riso con peperoni arrosto, raviggiolo e limone, 12€
Rice with roasted peppers, raviggiolo and lemon

Raviolo “nudo” di ricotta e ortica, burro nocciola e foglia di fico, 14€
”Naked” ricotta and nettle ravioli, butter and fig leaves

Spaghetti Carmiano con vongole, piselli e finocchiella, 14€
Spaghetti with clams, peas and fenne

Strichetti con ragù di prosciutto e fave, 13€
Strichetti with ham ragout and fava beans



e con gli altri **PIATTI**, in formato small o large,
per assaggiare o condividere:

*and these other dishes, small or large,
to try or share them*

Asparagi grigliati con mandorle,
foglie di capperi, aneto e crema all'aglio fresco
(small/large), 9/14€

*Grilled asparagus with almonds, caper leaves,
dill and fresh garlic cream vegetable*

Polpetta di melanzane
con purè di avocado e fave, (small/large), 7/12€
Aubergine balls with smashed avocado and fava beans

Seppie ripiene di piselli con salsa di cozze
e pomodori confit (small/large), 10/15€
Cuttlefish stuffed with peas, mussel sauce and confit tomatoes

Filetto di maiale, pesche percoche e melissa (small/large), 11/16€
Pork fillet, peaches and lemon balm

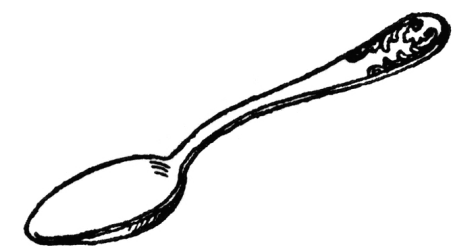
E chiudiamo in **DOLCEZZA**
we finish with sweetness:

Mousse di ricotta con duri di Vignola alla cannella, 7€
Ricotta mousse with cherries cinnamon

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

Caprese di mandorle e limone con mousse di mango e albicocche, 6€
Caprese almonds and lemon with mango and apricot mousse

Panna cotta con fragole alla rosa e plumcake alla panna montata, 6€
Panna cotta with rose strawberries and whipped cream plumcake



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 | Segui su IG > @viaconme_bologna @goodvibes_bologna