

# 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*

Mini piadina della Santina con squacquerone, insalata aromatica e fragole marinate, 6€  
*Small piadina, squacquerone, aromatic salad, marinated strawberries*

Trota salmonata marinata al ginepro, cetriolini e ravanelli, 10€  
*Marinated salmon trout with juniper, gherkins and radishes*

Frittino di alici e foglie di capperi con maio al gingerbeer, 9€  
*Anchovy and caper leaves fry with gingerbeer mayo*

“Tonno” di coniglio, con la focaccina calda, 10€  
*Rabbit “tuna” with hot focaccia*

Patè di fegatini con crackers di semi e pinzimonio di baby carote e asparagi fermentati, 8€  
*Liver patè with seed crackers, carrots and asparagus fermented*

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 selezione Zavoli (Presidio Slow Food), 12€/ *Emilian cold cuts selection*

Cestino di crescentine, 4€/ *Crescentine basket*

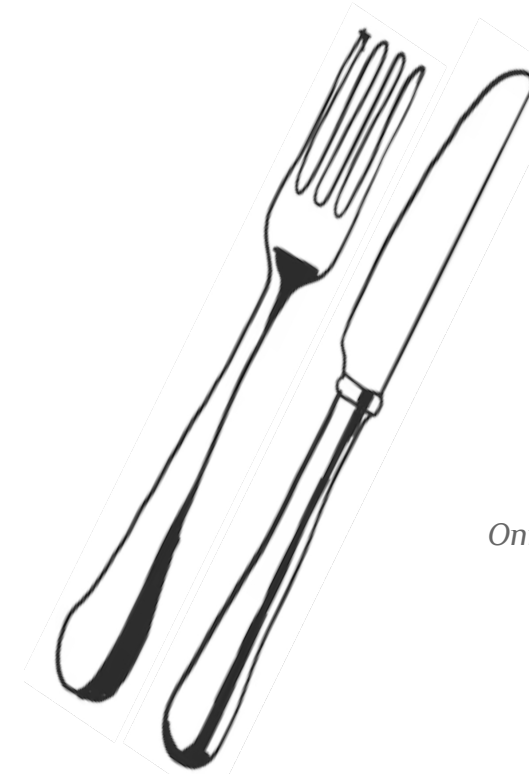
Alle 19 si prosegue con un **PRIMO** at 7pm *we continue with pasta*

Mezze penne Pastificio Fabbri Senatore Cappelli BIO con sugo di pomodori gialli, fagiolini, zafferano e basilico, 12€  
*Mezze penne, yellow tomato sauce with green beans, saffron and basil*

Ravioli di ricotta e erbe, burro alla foglia di fico e bietole croccanti, 13€  
*Ravioli with ricotta herbs, fig leaf butter and crispy chard*

Tagliolini di ortica alla romagnola con fave e limone, 13€  
*Tagliolini di ortica alla romagnola with broad beans and lemon*

Linguine Carmiano “aglio olio” con vongole, piselli e finocchietto, 14€  
*Linguine "aglio olio" with clams, peas and fennel*



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*

Asparagi grigliati con sommacco, spuma di patate dolci e tuorlo marinato (small/large), 9/14€  
*Grilled asparagus with sumac, foam sweet potato and marinated egg yolk*

Tarte Tatin di cipolla rossa con insalata di barbabietola, succo di visciole e erborinato di capra, 9/14€  
*Onion Tarte Tatin with beet salad, sour cherry juice and goat blue*

Seppie con vignarola e salicornia (small/large), 12/16€  
*Cuttlefish with “vignarola” and salicornia*

Spalla di mora romagnola Zavoli CBT sfilacciata, verdure agrodolci, semi di senape e spezie (small/large), 12/16€  
*Shoulder CBT, sweet and sour vegetables, mustard seeds and spices*

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

Mascarpone con macha e fiori di zagara, 6€/ *Mascarpone with macha and orange blossom flowers*

Panna cotta con fava tonka, fragole e pepe sichuan, 6€  
*Panna cotta with tonka bean, strawberries and Sichuan pepper*

Caprese al limone, vaniglia e sambuco, 6€  
*Caprese with lemon, vanilla and elderberry*

Crème caramel, 6€

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