

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.

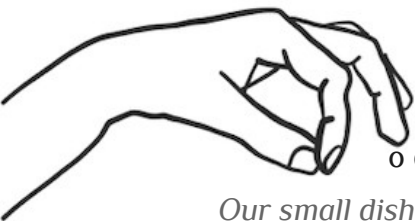
We open at 6pm, just like traditional osterie, offering a fine glass of wine paired with our small plates and selections of artisanal products.

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 and Sara share the same passion for discovering 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 your main course, or to mix and share
so you can taste different things*

Insalata aromatica dei nostri orti, cedro e semi tostati, 10€

Aromatic salad from our garden, citron and toasted seeds

Focaccia, cipolla stufata e alici marinate, 12€

Focaccia, stewed onion and marinated anchovies

Fritto di agretti, salsa verde di melissa e ravanelli, 12€

Fried monk's beard, lemon balm green sauce and radishes

Paté di fegatini, biscottino salato al burro e pinzimonio, 10€

Liver pâté, savory butter biscuit and seasonal crudités

Tartara di manzo Rizzieri, olio, sale e verdure fermentate, 12€

Beef tartare, olive oil, sea salt and fermented vegetables

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), Longarola e Rizzieri, 15€

Cold cuts selection

Selezione di formaggi artigianali con le nostre composte, 13€

Artisan cheeses selection with our compotes

Giardiniera croccante, 5€/Crispy pickled

Cestino di piadina, 5€/Piadina basket

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

Sfoglia gialla, patate, burro, limone e parmigiano reggiano 36 mesi, 14€
Thin sheet of fresh egg pasta, potatoes, butter, lemon and parmigiano

Gnocchetti di ricotta, ortiche e piselli, 14€
Ricotta gnocchetti with nettles and peas

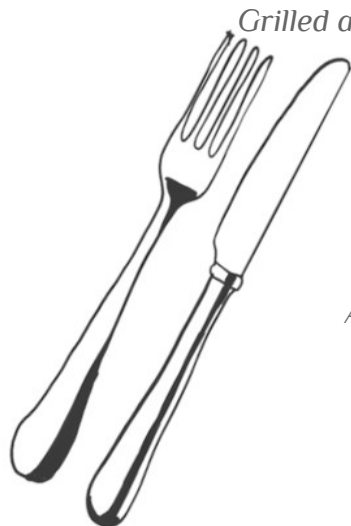
Stricchetto, ragù di ventriglio di pollo Rizzieri e sedano di monte, 15€
Stricchetto pasta with gizzard ragù and mountain celery

Linguine, bisque, crudo di mazzancolle di Goro, gambero rosa e dragoncello, 16€
Linguine with bisque, raw Goro prawns, rose shrimp and tarragon

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

Bietole, rapa bianca, vichyssoise,
ricotta Bordona e menta (small/large), 10/14€
Swiss chard, white turnip, vichyssoise, ricotta and mint

Asparagi e cipollotto fresco alla griglia,
maionese all'erba aglina, (small/large), 12/16€
Grilled asparagus and spring onion, aglina herb mayonnaise



Coppone di maiale, tarassaco e mirtilli rossi selvatici
in succo di mela (small/large), 12/18€
*Pork, dandelion
and wild cranberries in apple juice*

Calamari dell'Adriatico, carciofi
e foglie di camomilla (small/large), 12/18€
Adriatic squid with artichokes and chamomile leaves

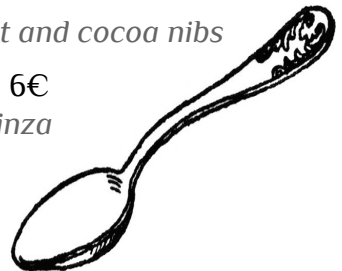
E chiudiamo in **DOLCEZZA**
We finish with sweetness:

Bigné alla panna, fragole e magnolia, 7€
Cream puffs with strawberries and magnolia

Torta morbida al cioccolato Haiti,
candito di pompelmo e fave di cacao, 8€
Soft Haiti chocolate cake with candied grapefruit and cocoa nibs

Le nostre ciliegie sotto spirito e pinza bolognese, 6€
Our boozy cherries with traditional Bolognese pinza

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, crackers e schiacciata del nostro Giacomo.
Covered €3 (only for dinner),
with the bread of the Vecchia Scuola di Montalto, crackers and 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 duroni di Spilamberto.

Podere 101 (Anzola dell'Emilia, Bologna)

Podere 101 una giovane azienda agricola biologica, sposano il progetto di biodiversità grazie alla agroforestazione per tutelare e arricchire il nostro territorio. Ci fornisce il miele, le uova e le verdure di stagione.

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.

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.

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.

Az. Agricola Francesco Melloni (San Felice, Modena)

Un'azienda agricola del territorio modenese attiva nella coltivazione e produzione di frutta e prodotti tipici locali.

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

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.

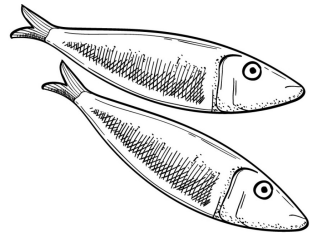
Questa sarà la piadina migliore che si possa mangiare fino alla Romagna. Potete anche gustarla nel suo negozio in via Rialto 13 a.

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 Casaria 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?

