



VIA CON ME | Cibo e Vino

Via San Gervasio 5d, Bologna

T. 051 267420

info@viaconme.biz | www.viaconme.biz

f @viaconmebologna in #viaconmebologna

menu

ANTIPASTI

TORTINO DI SPINACI, FONDUTA DI PECORINO E PORRI CROCCANTI, 10€

Spinach flan, pecorino fondue and crispy leeks

INSALATA CALDA DI CAVOLO, MELOGRANO E SEMI TOSTATI 9€

Cabbage hot salad, pomegranate and toasted seeds

CALAMARI ALLA GRIGLIA, CAPPERI E RICCI DI MARE 14€ | Grilled squid, capers and sea urchins

CAPELANTE CON PANCETTA, CAVOLFIORE ALLA VANIGLIA E SALSA VERDE 13€

Scallops with bacon, vanilla cauliflower and salsa verde

TERRINA DI POLLO E FOIE GRAS, CHUTNEY DI CIPOLLE ALLA SENAPE 11€

Chicken and foie gras terrine, mustard and onions chutney

PRIMI PIATTI

STRIGOLI AI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO STAGIONATO 36 MESI 13€

Strigoli with porcini mushrooms and 36 months aged parmigiano

RAVIOLI NERI, ZUCCA E CACIOCAVALLO 12€

Black ravioli, pumpkin and caciocavallo cheese

PASSATELLI AL CACIUCCO 13€

Passatelli with caciucco

CALAMARATA CON SALMONE MARINATO E CARCIOFI 14€

Calamarata with marinated salmon and artichokes

CANEDERLI CON SPECK E CREMA DI CIPOLLE BRUCIATE 12€

Canederli with speck and burnt onion cream

SECONDI PIATTI

CECINA CON CIME DI RAPA E FUNGHI PORTOBELLO 12€

Cecina with turnip tops and portobello mushrooms

POLPO, PATATE ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE, 15€

Octopus, saffron potatoes and zucchini

SGOMBRO, SEDANO, ARANCIA E PINOLI 14€ | Mackerel, celery, orange and pine nuts

TAGLIATA DI MANZO, ZUCCA SPEZIATA E CAVOLFIORE 16€

Beef steak, spiced pumpkin and cauliflower

GUANCIA DI MAIALE ALLA BOURGUIGNON DI 16€ | Pork cheek bourguignon

DESSERT

STRUDEL CON CREMA AL RUM, 5€ | Strudel with rum cream

"FIESTA", 5€

CHEESECAKE AL MANGO E PINOLI, 5€ | Mango cheesecake and pine nuts

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCI CARAMELLATE, 5€

White chocolate panna cotta and caramelized walnuts

Dal lunedì al venerdì:

men at work

il pranzo completo, sano e bilanciato, per concedersi una pausa dal lavoro.

12€