

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 10/04/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/bio-s-kitchen>

## Il Buffet

**Box con cereale** € 0,00  
 verdure crude e cotte, cereale con e senza glutine (non per celiaci) Direttamente dal nostro buffet 100%BIO e 100% vegetale. Segnalaci eventuali intolleranze o ingredienti indesiderati.

**Box con proteina vegetale** € 0,00  
 verdure crude e cotte, proteina vegetale con e senza glutine (non per celiaci) Direttamente dal nostro buffet 100%BIO e 100% vegetale. Segnalaci eventuali intolleranze o ingredienti indesiderati.

## Pranzo - I Piatti Unici

**Burger Senza Ham** € 10,00  
 Un gioco di parole per un veggio burger pensato da noi, con verdure, cereali e legumi, servito con pomodoro, insalata, cetriolo marinato, salsa Tzatziki con yogurt di soia Il panino viene servito condito con ketchup, mayoVeg

**Burger Senza Ham con patate fritte** € 13,00  
 Un gioco di parole per un veggio burger pensato da noi, con verdure, cereali e legumi, servito con pomodoro, insalata, cetriolo marinato, salsa Tzatziki con yogurt di soia Il panino viene servito condito con ketchup, mayoVeg e accompagnato da patate fritte

**Hamburger di scottona da 250 gr** € 12,00  
 Carne di 1° scelta per un hamburger cotto alla griglia. farcito con fontina Dop, pomodorini appassiti in forno, anelli di cipolla fritti, insalata croccante, ketchup e maionese

**Hamburger di scottona da 250 gr con patate fritte** € 15,00  
 Carne di 1° scelta per un hamburger cotto alla griglia. farcito con fontina Dop, pomodorini appassiti in forno, anelli di cipolla fritti, insalata croccante, ketchup e maionese. Con aggiunta di patatine fritte

**Pollo ruspante e riso basmati al curry** € 14,00  
 Sovracoscia di pollo cotto a bassa temperatura e arrostito in padella, servito con riso basmati semintegrale al curry

**Prosciutto crudo Sambucano & bufala** € 13,00  
 Prosciutto crudo toscano servito con una mozzarela di bufala intera e misticanza

**Tagliata di razza Romagnola alla griglia** € 19,00  
 Bovino di razza Romagnola, servita con rucola, pomodorini e parmigiano reggiano 22 mesi

## Pranzo - I Primi

**Mezzaluna patate e ricotta** € 12,00

Mezzelune ripiene di patate e ricotta di pecora al burro e salvia

**Strozzapreti** € 10,00

Salsa di pomodori pelati italiani e Parmiggiano reggiano 22 mesi

**Tagliatella integrale** € 13,00

Tagliatelle fatte a mano con farina integrale di Grani Antichi di Romagna, burro di nocciole al tartufo, funghi porcini e timo

## Estratti

**Succo estratto del giorno** € 3,50

Composto giornalmente con frutta e verdura fresca di stagione

**Succo estratto Salute Vera** € 3,50

Rapa rossa, carote, mela, limone, zenzero

## Pranzo - Dolci

**Crostata ai frutti di bosco** € 4,00

**Crostata all'albicocca** € 4,00

**Torta pere e cioccolato** € 4,00

## Cena - Pizze

**Bonta?** € 8,50

Salsa rustica di pomodoro a pezzettoni, in uscita fior di vegan e basilico fresco ...quando c'e?

**Capricciosa** € 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto alta qualita? e olive nere

**Crackerona** € 4,50

Fornarina con mix di semi oleosi tostati

**Fornarina** € 3,50

Fornarina, rosmarino e sale integrale di Cervia

**La Macchiata** € 4,00

Fornarina macchiata di pomodoro e olio extra vergine e origano

<b>L'Unica</b>	€ 12,00
Base bianca di mozzarella e... Tutto in uscita: burrata di bufala stracciata, mortadella, pistacchi tostati e olio aromatico al finocchi	
<b>Margherita</b>	€ 5,50
Pomodoro e mozzarella	
<b>Marinara</b>	€ 5,00
Pomodoro, olio extra vergine di oliva all'aglio e prezzemolo	
<b>Mr. Ago</b>	€ 12,00
Pomodoro e ... tutto in uscita: burrata di bufala, prosciutto crudo Sambucano e olive nere	
<b>Napoli</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano	
<b>New Venice</b>	€ 12,00
Crema di melanzana e... Tutto in uscita: bufala, rucola, pomodorini, olive e tranci di tonno in olio extra vergine di oliva	
<b>Obergina</b>	€ 10,00
Crema di melanzana, fior di vegan, buccia di melanzana frita, pomodoro fresco al coltello, tahin di sesamo e menta fresca	
<b>Ortolana</b>	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine e pomodorini	
<b>Parmigiana</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, parmigiano D.o.p. 24 mesi pomodori semiseccchi e basilico fresco	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualita? e funghi freschi	
<b>Pugliese</b>	€ 9,00
Fior di vegan, erbe di campo ripassate in padella, capperi, olive e pomodori secchi	
<b>Quattro Formaggi</b>	€ 9,00
Mozzarella, pecorino di grotta, gorgonzola e Parmigiano D.o.p. 24 mesi	
<b>Quattro stagioni</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto e olive nere	
<b>Red Hot Chili Pepper</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla stufata, tabasco e origano (Ce-La-As-Ci)	
<b>Regina Margherita</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di basilico	

<b>Riviera</b>	€ 10,00
Stracchino, rucola spezzata in cottura, cipollotti dolci gratinati e filetti di acciuga	
<b>Salsiccia e Funghi</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi freschi	
<b>Santarcangiolese</b>	€ 11,00
Mozzarella, squacquerone, cipolla stufata, salsiccia e pecorino semi-stagionato	
<b>Sborona</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso e salsiccia	
<b>Scorzese</b>	€ 11,00
Mozzarella, asparagi, crema di parmigiano 24 mesi, speck croccante e zeste di limone fresco	
<b>Thai</b>	€ 9,50
Tempèh fritto, fresca insalatina di stagione, dolce cipolla caramellata e salsa Thai	
<b>Tonnara</b>	€ 11,00
Base marinara, tonno Italiano in olio extra vergine di oliva, carciofini, capperi, olive e origano	
<b>Tonno e Cipolla</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, tonno Italiano in olio extra vergine Biologico e cipolla fresca	
<b>Trabucco</b>	€ 11,00
Macchiata di pomodoro alla marinara, alici marinate dell'Adriatico, rucola, radicchio e scaglie di pecorino semi-stagionato	
<b>Verace</b>	€ 9,50
Salsa grezza di pomodoro a pezzettoni, in uscita mozzarella di bufala e basilico fresco ...quando c'è?	
<b>Zaf</b>	€ 10,00
Delicata crema allo zafferano, fior di vegan, fagiolini saltati in padella, rustica di pomodoro a pezzettoni e crumble di olive nere	

## Cena - Pizze dall'orto al forno

<b>Bontà</b>	€ 8,50
Salsa rustica di pomodoro a pezzettoni, in uscita fior di vegan e basilico fresco ...quando c'è	
<b>Genovese</b>	€ 9,50
fior di vegan, melanzana frita, patate al forno, pomodorini appassiti pesto di basilico ai pinoli e anacardi	
<b>Pugliese</b>	€ 9,00
Flor di vegan, cicoria e scarola ripassate in padella, cipolla rossa stufata, capperi, olive e pomodori secchi	

## Cena - Pizze classiche

<b>Capricciosa</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto alta qualità? e olive nere	
<b>Crackerona</b>	€ 4,50
Fornarina con mix di semi oleosi tostati	
<b>Fornarina</b>	€ 3,50
Fornarina, rosmarino e sale integrale di Cervia	
<b>La Macchiata</b>	€ 4,00
Fornarina macchiata di pomodoro e olio extra vergine e origano	
<b>Margherita</b>	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella	
<b>Marinara</b>	€ 5,00
Pomodoro, olio extra vergine di oliva all'aglio e prezzemolo	
<b>Napoli</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano	
<b>Ortolana</b>	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine e pomodorini	
<b>Parmigiana</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, parmigiano D.o.p. 24 mesi pomodori semiseccchi e basilico fresco	
<b>Prosciutto e funghi</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità e funghi freschi	
<b>Quattro formaggi</b>	€ 9,00
Mozzarella, pecorino di grotta, gorgonzola e Parmigiano D.o.p. 24 mesi	
<b>Quattro stagioni</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto e olive nere	
<b>Salsiccia e funghi</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi freschi	
<b>Tonno e cipolla</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, tonno Italiano in olio extra vergine Biologico e cipolla fresca	

## Cena - Pizze una sfornata di idee

<b>Jack lo Squacquerone</b>	€ 11,00
Mozzarella, squacquerone, prosciutto crudo Sambucano, pomodorini e rucola	
<b>L'Unica</b>	€ 12,00
Base bianca di mozzarella e... Tutto in uscita: burrata di bufala stracciata, mortadella, pistacchi tostati e olio aromatico al finocchi	
<b>La Nico</b>	€ 11,50
Mozzarella, speck, noci, gorgonzola e miele	
<b>Montanara</b>	€ 11,00
Mozzarella, verza stufata al tegame, salsiccia, scaglie di pecorino dolce	
<b>Mr. Ago</b>	€ 12,00
Pomodoro e ... tutto in uscita: burrata di bufala, prosciutto crudo Sambucano e olive nere	
<b>Orto &amp; Mare</b>	€ 10,50
Rustica di pomodoro a pezzettoni, gocce di mozzarella, radicchio rosso cipolla stufata, alici* dell'adriatico gratinate al pane aromatico	
<b>Ottobre</b>	€ 11,00
Mozzarella, zucca delica cotta al forno, crema di Parmigiano reggiano 24 mesi, prosciutto crudo croccante,grattugiata di limone sul finale	
<b>Red Hot Chili Pepper</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla stufata, tabasco e origano	
<b>Rustichella</b>	€ 9,50
Mozzarella, chips di patate al rosmarino, gocce di crescenza, filetti di acciuga e rucola	
<b>Santarcangiolese</b>	€ 11,00
Mozzarella, squacquerone, cipolla stufata, salsiccia e pecorino semi-stagionato	
<b>Sborona</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso e salsiccia	
<b>Tonnara</b>	€ 11,00
Base marinara, tonno Italiano in olio extra vergine di oliva, carciofini, capperi, olive e origano	
<b>Verace</b>	€ 9,00
Salsa grezza di pomodoro a pezzettoni, in uscita mozzarella di bufala e basilico fresco ...quando c'è	

## Cena - Per Iniziare

---

### Cena - La Pasta fatta a mano e le minestre

---

<b>Gnocco di lenticchie</b>	€ 11,00
Gnocchi di lenticchie fatti in casa, crema di zucca delica, capperi fritti e scorzette di arancio	
<b>Mezzaluna patate e ricotta</b>	€ 12,00
Mezzelune ripiene di patate e ricotta di pecora con fonduta di mais* e carote arrostiti	
<b>Nerone</b>	€ 11,00
Riso Integrale Italiano piacevolmente aromatico, gratinato con farina di mais, accompagnato da verdure "rosolate"	
<b>Tagliatella integrale ai porcini</b>	€ 13,00
Tagliatelle fatte a mano con farina integrale ai Grani Antichi di Romagna, funghi porcini*, burro di nocciole al tartufo e timo	

### Cena - La Carne

---

<b>Hamburger di scottona da 200 gr</b>	€ 12,00
Carne di 1° scelta per un hamburger cotto alla griglia. farcito con fontina Dop, pomodorini appassiti in forno, anelli di cipolla fritti, insalata croccante, ketchup e maionese.	
<b>Hamburger di scottona da 200 gr con patate fritte</b>	€ 15,00
Carne di 1° scelta per un hamburger cotto alla griglia. farcito con fontina Dop, pomodorini appassiti in forno, anelli di cipolla fritti, insalata croccante, ketchup e maionese. Con aggiunta di patatine fritte	
<b>Tagliata di manzo con funghi porcini e patate al cartoccio</b>	€ 20,00
Tagliata di razza Pezzata rossa, cotta in padella di ferro con funghi porcini* e accompagnate da patate al cartoccio	
<b>Tajine di pollo ruspante al curry</b>	€ 15,00
Sovracoscia di pollo ruspante al curry cotto a bassa temperatura e arrostito in padella servito con riso basmati alle mandorle	

### Cena - Piatti vegetali

---

<b>Burger Senza Ham</b>	€ 10,00
Un gioco di parole per un veggio burger pensato da noi, con verdure, cereali e legumi, servito con pomodoro, insalata, cetriolo marinato, salsa Tzatziki con yogurt di soia Il panino viene servito condito con ketchup, mayoVeg	

**Burger Senza Ham con patate fritte** € 13,00

Un gioco di parole per un veggio burger pensato da noi, con verdure, cereali e legumi, servito con pomodoro, insalata, cetriolo marinato, salsa Tzatziki con yogurt di soia Il panino viene servito condito con ketchup, mayoVeg e accompagnato da patate fritte

**Esotica Emiliana** € 11,00

(servito a temperatura ambiente) Spaghetti di barbabietola rossa, misticanza, feta greca alla piastra, arancia e fichi caramellati

**Involtino di verza** € 12,00

Involtino di verza ripieno di patate e broccoli, "fonduta" di topinambur e pop-corn alla paprika affumicata

**Tempeh croccante, cannellini e zizania** € 12,00

Cannellini interi e in crema con polpa di limone e prezzemolo, bacon di tempeh croccante, zizania acquatica e frutta secca

## Cena - Per Accompanyare

**Patate fritte** € 5,50

## Menu Bimbi

**Menu Bimbo** € 12,00

Gnocchi al pomodoro, pollo rosolato, insalatina mista

## Cena - Dolci

**Biscotti misti** € 2,50

Biscotteria di Bio's Merenderia

**La Vignola** € 6,00

Torta al cioccolato, caffè tostato e frutta secca, servita con amarene e panna montata fresca

**Millefoglie ai frutti rossi e crema chantilly** € 6,00

Dischi di pasta sfoglia croccante, crema chantilly freschissima e salsa ai frutti rossi preparata da noi

## Vini bianchi

**"Am Sand" Tenutæ Lageder** € 33,00

A.A. doc Gewürztraminer Am Sand, Alto Adige, 2015



<b>"Baccareto" Tenuta Santa Lucia</b>	€ 14,00
Bianco Rubicone igt Baccareto, Emilia Romagna	
<b>"Beta Delta Bianco" Alois Lageder</b>	€ 25,00
A.A. doc Pinot grigio e Chardonnay, Alto Adige, 2016	
<b>"Blanc di Simon" Simon di Brazzan</b>	€ 22,00
Blanc di Simon (tocai) Friuli Venezia Giulia	
<b>"Borgofriano" Podere Vecciano</b>	€ 14,00
Bianco Rubicone igt Borgofriano (chardonnay, famoso), Emilia Romagna, 2016	
<b>"Chardonnay Ecosistema" Paololeo</b>	€ 20,00
Chardonnay Igt - puglia	
<b>"Famous" Tenuta Santa Lucia</b>	€ 18,00
Famoso Rubicone igt, Emilia Romagna, 2016	
<b>"Gau" Tenutæ Lageder</b>	€ 27,00
A.A. doc Chardonnay Gau, Alto Adige, 2016	
<b>"Gyo Passerina" Sangioanni</b>	€ 14,00
Passerina igt , Marche, 2015	
<b>"Kiara Pecorino" Sangioanni</b>	€ 14,50
Pecorino Offida docg, Marche, 2015	
<b>"Oste" Fiammetta</b>	€ 14,00
Chardonnay Rubicone igt Oste, Emilia Romagna,	
<b>"Rinè Blanc" Simone di Brazzan</b>	€ 21,00
Rinè Blanc (pinot Bianco, sauvignon, malvasia) friuli Venezia Giulia	
<b>"Sauvignon" Simone di Brazzan</b>	€ 21,00
Sauvignon Friuli Venezia Giulia	
<b>"Vignadellerose" Podere Vecciano</b>	€ 14,00
Colli di Rimini doc Padebit, Emilia Romagna, 2016	
<b>"Vignalaginestra" Podere Vecciano</b>	€ 18,50
Colli di Rimini doc Rebola (Ribolla), Emilia Romagna, 2014	

## Vini rossi

<b>"ACHAB" Luretta</b>	€ 33,00
Colli Piacentini doc pinot nero, Emilia Romagna, 2013	
<b>"Baccareto" Tenuta Santa Lucia</b>	€ 14,00
Sangiovese Sup. doc, Emilia Romagna , 2016	
<b>"Gyo Piceno" Sangiovangni</b>	€ 14,00
Rosso Piceno doc, Marche, 2016	
<b>"Lambrusco dell'Emilia" Folicello</b>	€ 15,00
Lambrusco igt frizzante secco, Emilia Romagna	
<b>"Mimuèt" Alois Lageder</b>	€ 30,00
A.A. doc Pinot nero Riserva, Alto Adige, 2015	
<b>"Montetauro" Podere Vecciano</b>	€ 14,00
Colli di Rimini doc Sangiovese superiore, Emilia Romagna, 2017	
<b>"Negroamaro terreno" Paololeo</b>	€ 20,00
Negroamaro Puglia	
<b>"Nero Eron" Fiammetta</b>	€ 18,50
Colli di Rimini doc Rosso (sangiovese, cabernet, montepulciano), Emilia Romagna, 2016	
<b>"S-Cett" Tenuta Santa Lucia</b>	€ 15,00
Sangiovese Rubicone igt senza solfiti, Emilia Romagna, 2014	
<b>"Sogni" Fiammetta</b>	€ 15,00
Colli di Rimini doc Cabernet Sauvignon, Emilia Romagna,	
<b>"Taibo" Tenuta Santa Lucia</b>	€ 16,00
Sangiovese Sup. doc Romagna, Emilia Romagna, 2015	
<b>"Terravolta" Podere Vecciano</b>	€ 17,00
Rosso Rubicone igt (merlot, cabernet s., cabernet f., , petit verdot), Emilia Romagna,	
<b>"Vignalmonte" Podere Vecciano</b>	€ 16,00
Sangiovese superiore di Romagna doc , Emilia Romagna, 2015	

## Vini Dolci

<b>"Casa Lola" Tre monti</b>	€ 15,00
Albana dolce - Romagna	

**"Moscato D'Asti San Gròd" Torelli**

Moscato docg - Asti

€ 16,00

## Vini rosati

**"Negroamaro Rurale" - Paololeo**

Negroamaro Rurale igt -Puglia

€ 21,00

## Bollicine

**"Biancoperla" Tenuta Santa Lucia**

Biancoperla met. Charmat (famoso, sangiovese, albana), Emilia Romagna

€ 17,00

**"Franciacorta Brut" Abrami Elisabetta**

Franciacorta Brut docg, Lombardia

€ 29,00

**"Franciacorta Pas Dosè" Abrami Elisabetta**

Franciacorta docg Pas dosè millesimato, Lombardia, 2013

€ 35,00

**"Franciacorta Rosé" Abrami Elisabetta**

Franciacorta docg Rosé, Lombardia

€ 32,00

**"Franciacorta Satèn" Abrami Elisabetta**

Franciacorta docg Satèn, Lombardia

€ 32,00

**"Marta" Sangioanni**

Vino Spumante brut (passerina), Emilia Romagna

€ 16,00

**"Pignoletto Giullare" Nugareto**

€ 14,00

**"Pignoletto" Corte d'Aibo**

Pignoletto doc frizzante

€ 14,00

**"Prosecco Savian" Cantina Savian**

Prosecco Valdobbiadene Conegliano docg, Veneto

€ 16,00

**"Prosecco Vegan" Cantina Pizzolato**

Prosecco doc brut vegan, Veneto, 2017

€ 16,00

**"Ramante" Podere Vecciano**

Spumante brut rosè, Emilia Romagna, 2016

€ 15,00

**"Spumante Ancestrale Vensamè" Tenuta Santa Lucia**

€ 19,00

**"Spumante Famoso" Tenuta Santa Lucia**

€ 23,00

Spumante brut Famoso, Emilia Romagna

## Birre

**Lammsbrau Analcolica, 330ml**

€ 4,00

Bionda / analcolica / Germania

**Lammsbrau blond, 330ml**

€ 4,00

Pils / bionda chiara / Germania

**Riedemburger Dinkel, 330ml**

€ 4,00

Ambrata / farro / Germania

**Riedemburger Emmer, 500ml**

€ 5,00

Ambrata / cereali antichi / Germania

**Riedemburger Weisse, 500ml**

€ 5,00

Weizen / torbida / Germania

## Bevande, bibite e succhi

**Acqua Sant.Anna Bio Bottle naturale, lt 0,5**

€ 1,20

**Bio Cola Lattina 330 ml**

€ 3,50

**Cedrata Galvanina 355 ml**

€ 3,50

**Chinotto Galvanina 355 ml**

€ 3,50

**Gassosa Galvanina 355 ml**

€ 3,50

**Limonata Galvanina 355 ml**

€ 3,50

**Succo Mela limpida Achillea 220 ml**

€ 3,00

**Succo Pera Achillea 220 ml**

€ 3,00

**Tè al Limone Galvanina 355 ml**

€ 3,50

**Tè alla Pesca Galvanina 355 ml**

€ 3,50

## Extra

---

**Sacchetto di pane**

€ 1,50

Proponiamo pane di Farro, Grani Antichi di Romagna e Senatore Cappelli prodotto nel nostro forno. Le sfogliatine, i bocconcini e i grissotti variano tutti i giorni e sono prodotti dal nostro laboratorio di Castiglione di Cervia.

---

**Set di posate**

€ 0,50

---