

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/01/2022, 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/la-svolta-cucina-di-ragione>

## HAMBURGER

**Beef burger bun** € 16,00

Burger di carne bovina 150 g con cipolle caramellate, scamorza affumicata, insalata, pomodori secchi, soianese al limone e patate al forno paprika e aceto

**Veggie burger bun** € 15,00

Burger di ceci speziato, patè di olive taggiasche, cicoria, patate al forno paprika e aceto e soianese al curry

## Antipasti

**Cestino di pane** € 2,00

Il nostro pane fatto in casa con farine Bio e pasta madre

**Degustazione grande di salumi e formaggi nostrani** € 18,00

Allergeni: derivati del latte

**Degustazione piccola di salumi e formaggi nostrani** € 10,00

Allergeni derivati del latte

**Funghi cardoncelli grigliati su dahl di lenticchie e fagioli** € 12,00

Con mandorle tostate

**Polpettine di mortadella su crema di parmigiano, uovo poche'** € 12,00

Allergeni: uovo, derivati latte, glutine

**Selezione di formaggi grande** € 15,00

**Selezione di formaggi piccola** € 8,00

**Tagliere di salumi grande** € 15,00

**Tagliere di salumi piccolo** € 8,00

**Triglia croccante** € 12,00

Su insalatina agrodolce di brassicaceae e olio di prezzemolo

**Ventaglio di zucca in crosta di pecorino** € 10,00

Con crème fraîche e croccante di semi di zucca

## Primi

---

<b>Pochette di grano saraceno</b>	€ 14,00
Ripiena di formaggio erborinato, erbe e noci con brunoise di frutta di stagione croccante	
<b>Ravioli alla curcuma</b>	€ 13,00
Ripieni di patate e zucca con funghi e salvia	
<b>Tagliatelle semintegrali ai 3 cereali con ragù di salsiccia</b>	€ 11,00
<b>Tagliolini con ragù di cervo al coltello e cacao amaro</b>	€ 14,00
Pasta fatta in casa	

---

## Secondi

---

<b>Filetto di muggine dell'adriatico gratinato</b>	€ 17,00
Con nido di lattuga alla mediterranea	
<b>Involtini di verza</b>	€ 13,00
Ripieni di amaranto e verdure di stagione	
<b>Sformato di cavolo nero, pecorino romano, tofu e farina di castagne su glassa di vino rosso</b>	€ 13,00
<b>Spezzatino di cinghiale e prugne</b>	€ 18,00
Con coleslaw di finocchi e carote	

---

## Contorni

---

<b>Verdure cotte di stagione</b>	€ 6,00
<b>Verdure crude di stagione</b>	€ 6,00

---

## Dessert

---

<b>Mousse di zucca con agrodolce di zenzero</b>	€ 6,50
<b>Pere affogate al malvasia, mousse di ricotta e gocce di cioccolato</b>	€ 6,50

---

**tenerina al cioccolato con panna montata** € 7,00  
Con saba di mosto cotto e granella di noci

---

**Zuppa inglese** € 7,00

---

## Bibite

**Bottiglietta Guaranito bio 27,5cl** € 3,50

---

**Bottiglietta Mole Cola bio 33cl** € 4,00

---

**Lattina Mole Cola Zero 33cl** € 3,50

---

**Succo di frutta bio** € 4,00  
A scelta: mirtillo, pera, mela, pesca, albicocca

---

## Birre Artigianali

**Ipa 33cl** € 6,00  
Birrificio Articioc

---

**Pils 33cl** € 6,00  
Birrificio Lambrate

---

## Vini Bianchi

**Alba Clara – Sauro Carletti** € 16,00  
Trebiano, Moscato, Malvasia

---

**Epicuro – Eros Mammoliti** € 20,00  
Vermentino

---

## Vini Rossi

**Roscio – Sauro Carletti** € 15,00  
Montepulciano d'Abruzzo

---

## Bollicine



**Lambrusco – Cantina del Frignano**

€ 18,00

---

**Pignoletto frizzante – Corte d’Aibo**

€ 19,00

---