



via con me

osteria | bar à vin

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 join a glass of wine, as a starter before a main course or to mix and share so you can taste different things

Cestino di Piadina Valsamoggia, 3,50€

Valsamoggia Piadina basket

Rape marinate, mandorle, limone, 6€

Marinated turnips, almonds, lemon

Panelle, squacquerone, cipolla caramellata, 7€

Chickpea fritters, squacquerone, caramelized onion

Alici in carpione, 8€

Marinated fried anchovies

Patè di fegatelli, crostini, 8€

Liver patè, crostini bread

”Tonno” di coniglio, cipollotto agrodolce, maionese, 10€

Rabbit tuna, sweet and sour spring onion, mayonnaise,

e le nostre **selezioni di prodotti tipici** (ideali da condividere):

our selection of typical products (great to share)

Formaggi italiani e stranieri, 12€

Italian and foreign chees

Salumi Emiliani (mortadella, salame e coppa di testa), 10€

Emilia cold cuts selection (mortadella, salami and cup)

via con me - osteria - bar à vin

Alle 19 si prosegue con un **PRIMO**

at 19 we continue with pasta

Maltagliati, ceci De Fermo, aromatiche, 12€

Maltagliati, De Fermo chickpeas, aromatic herbs

Passatelli, pecorino di Fossa dell'Abbondanza, carciofi, 14€

Passatelli, Fossa dell'Abbondanza pecorino cheese, artichokes

Spaghetti alla chitarra, seppie, broccoli, 14€

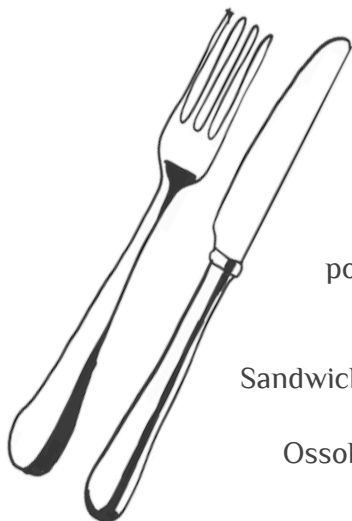
Spaghetti alla chitarra, cuttlefish, broccoli

Garganelli, zucca, prosciutto, 13€

Garganelli, pumpkin, ham

e con gli altri **PIATTI**, in formato small o large,
per assaggiare o condividere:

*or with other dishes, small or large,
to taste or share it*



Verdure di stagione (small/large), 7/12€

Seasonal vegetable

Purè di fave, radicchio di campo saltato,
pomodori secchi, peperoncino, (small/large), 8/13€

*Mashed fava beans, sauteed radicchio,
dried tomatoes, chili pepper*

Sandwich di triglie, cime di rapa, aop (small/large), 10/15€

Mullet sandwich, turnip tops, chili pepper

Ossobuco di vitello, patate dolci, sciroppo d'acero, 16€

Roasted veal bone, sweet potatoes, maple syrup

via con me - osteria - bar à vin

E chiudiamo in **DOLCEZZA**

we close in sweetness:

Torta di riso bolognese, 5€

Bolognese rice cake

Gelato del giorno Sablè, 6€

Ice cream of the day from Sablè

Fondente al cioccolato, visciole di Cantiano, 7€

Chocolate fudge, Cantiano cherry

Mascarpone Valsamoggia, coulisse di lamponi, amaretti, 6€

Valsamoggia mascarpone, raspberry drawstring, amaretti



Coperto 2,50€ (solo per cena); Acqua microfiltrata 1,50€

Cover charge €2,50 (only for dinner); Microfiltered water €1.50

Per informazioni su sostanze e **allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

For information on substances 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.
open from tuesday to saturday from 6pm for aperitif, dinner and chatting.

Per prenotazioni: whatsapp o telefonare al 051 267420

To reservations: text or call 051 267420

Seguici su IG > @viaconme_bologna @goodvibes_bologna

Follow us on IG > @viaconme_bologna @goodvibes_bologna