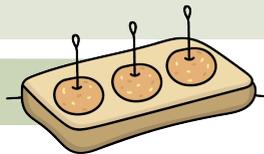




IL MENU' DEL PRANZO E DELLA CENA



gli sfiziosi



la tartare 11,00

♥ Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, ravanelli, crema alle melanzane con olive taggiasche e mandorle Nonno Andrea e aneto



il tagliere di Nonno Andrea 14,00

gli affettati e i formaggi che utilizziamo provengono da aziende locali

Lonza del Montello e formaggio erborinato

Coppa nostrana, formaggio mezzano
e giardiniera Nonno Andrea

Pancetta pepata, ricotta con composta dolce ai fichi Nonno Andrea e Noci

i taglieri sono accompagnati da pane

il tagliere solo formaggi 15,00

Pregiata selezione formaggi di malga
con composta dolce ai fichi Nonno Andrea

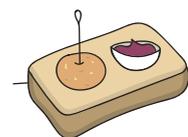
Chutney alla cipolla e vino rosso Nonno Andrea

Noci



polpettina 2,00

(preparate da noi e cotte al forno)*



♥ POLPETTINA di Prosciutto con labna al lime

♥ POLPETTINA di zucchine, ricotta e menta con crema al finocchio e arancia siciliana Nonno Andrea

♥ POLPETTINA VEGAN di patate ed erbe aromatiche con crema al Radicchio Rosso tardivo Nonno Andrea



Nonno Andrea
azienda agricola biodiversa



LEGENDA ALLERGENI: anidride solforosa arachidi frutta a guscio glutine latte pesce soia sesamo sedano senape uova

TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente
qui da Nonno Andrea il coperto non si paga

:: le verdure dell'orto



- ♥ TACCOLE BRASATE con salsa al pomodoro e peperoni Nonno Andrea e olive taggiasche (piatto vegan) 7,00
- ♥ ZUCCHINA marinata, cracker alla barbabietola e semi Nonno Andrea, crema alla zuccina e capperi siciliani Nonno Andrea, pinoli (piatto vegan)  6,00
- ♥ BURRATA, pesca grigliata, crumble al pomodoro e olio alla menta basilico    10,00
- ♥ POMODORO grigliato, labna, pangrattato alla paprika e pistacchio    9,00

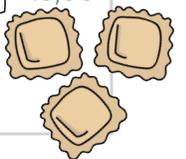


- ♥ JACKET di patate, pancetta, erba cipollina e panna acida  7,00



:: i grani

- ♥ TAGLIATELLE ALL'UOVO (pasta fresca preparata da noi) intingolo al pomodoro, stracciatella e olio al basilico    11,00
- ♥ FUSILLI con zucchine e i loro fiori, ricotta affumicata   12,00
- ♥ RAVIOLO (preparato nella nostra agricucina) ripieno di mozzarella e melanzane, salsa mediterranea, olive taggiasche e pomodorini    13,00
- ♥ GAZPACHO di melone e pesca, citronella e timo 11,00



MENU' BIMBI



Schiacciata con prosciutto cotto alla brace e formaggio mezzano   
accompagnata dal nostro Ketchup rosso  5,50 

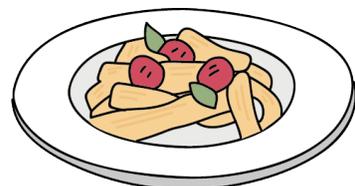
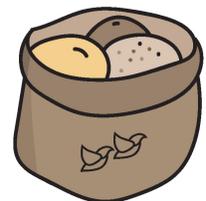
Pasta corta con sugo al pomodoro
Oppure all'olio e.v.o.  6,00

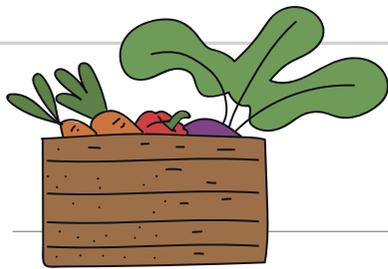
Prosciutto Crudo Veneto D.O.P.
e mozzarella (da aziende agricole locali),  9,00

PANE

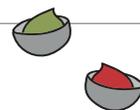


1,50





Piatti del raccolto

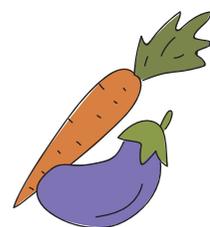


♥ *SUNSET BURGER (piatto vegan)

burger di quinoa e pomodoro, insalata Coleslaw  ,
pane integrale con sesamo   e maionese al basilico 
accompagnato da Ketchup verde Nonno Andrea  14,00



♥ PETTO E COSCIA DI POLLO cotti a bassa temperatura
con jacket di patate, pancetta, erba cipollina
e panna acida  16,00

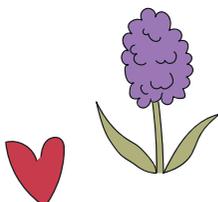


∴ BOWL NATURA



il mutare delle stagioni offre continuamente nuovi **ingredienti freschi e saporiti**,
un'opportunità per **mangiare e vivere in sintonia con la natura** che vi
proponiamo nelle nostre **BOWLS**:

un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati
ognuna con un proprio delicato condimento

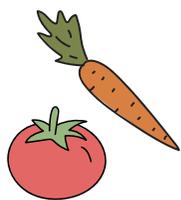


BOWL AVOCADO

Cappuccio viola, pomodori, aneto, avocado, mirtilli, bacche di goji, edamame , cacciotta alle
spezie , cous cous , dressing all'aneto  e pepe nero 13,00

BOWL ESTATE

Valeriana, rucola, zucchine, rapa rossa, frittatina  , riso integrale, melone, semi di
girasole e glassa all'aceto balsamico  12,00



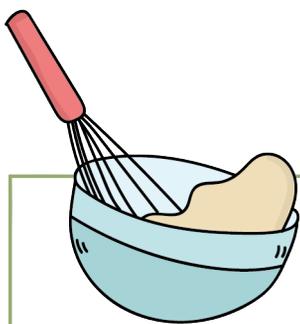
INSALATONA

misticanza, carote, cavolo cappuccio e pomodoro 7,00

LEGENDA ALLERGENI:   anidride solforosa  arachidi  frutta a guscio  glutine  latte  pesce  soia  sesamo  sedano  senape  uova

TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente
qui da Nonno Andrea il coperto non si paga

i dolci di Nonno Andrea



- ♥ Ciliegie e pesche con yogurt, granola ai frutti rossi Nonno Andrea e semi di chia 

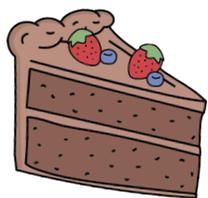
    7,00

- ♥ Cheesecake di Lisa con coulis ai piccoli frutti 

     4,50

- ♥ Brownie al cioccolato bianco e fragole     3,50

- ♥ Sacher con composta dolce all'arancia siciliana Nonno Andrea     4,50



- ♥ Sofficissima VEGAN con cremoso al cioccolato e frutti di bosco   5,00

- ♥ Crostata con pesche e amaretto     5,00

- ♥ Torta di noci e mandorle   3,50

- ♥ Crostata alla crema con pesche, more e mirtilli    4,50

- ♥ Coppa melone, basilico e sale maldon 6,00

- ♥ Crostata al mascarpone e mirtilli con crumble alla nocciola     4,50

i nostri cremosi



- ♥ Bicchierino mascarpone, caffè' e cioccolato

    4,00

- ♥ Bicchierino di panna cotta al basilico, caramello mou e cioccolato bianco al limone e sale maldon   5,00