

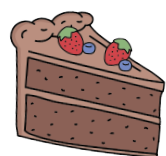
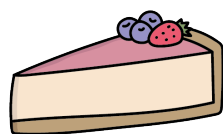
i dolci di Nonno Andrea

... torte, lievitati da forno, biscotti, dolci al cucchiaino, gelati, ... tutto è rigorosamente preparato e sfornato nella nostra agricucina. Utilizziamo uova, latte e burro da aziende agricole locali e altri ingredienti semplici e naturali scelti da noi con cura e attenzione*



torte e lievitati da forno

- ♥ Torta alla ricotta, fichi e noci     5,00 
- ♥ Crumble alle mele     4,50
- ♥ Cheesecake di Lisa con coulis ai piccoli frutti     4,50
- ♥ Torta di noci e mandorle   3,50
- ♥ Plumcake al cocco ricoperto al cioccolato al latte     4,00
- ♥ Brownie al cioccolato e crema di arachidi      4,00
- ♥ Sacher con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea     4,50
- ♥ Sofficissima con cremoso al cioccolato e frutti di bosco VEGAN   5,00
- ♥ Crostata con prugne e cannella    5,50 



i nostri cremosi

- ♥ Bicchierino mascarpone, caffè' e cioccolato     4,00
- ♥ Bicchierino panna cotta al tè nero, salsa maracujà e croccante al cocco   5,00



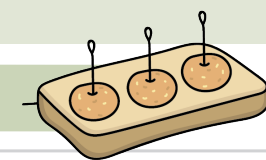
frutta fresca e yogurt

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

IL MENU' DEL PRANZO E DELLA CENA



gli sfiziosi



la tartare 12,00

carne da cooperative agricole locali

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

i taglieri di Nonno Andrea

gli affettati e i formaggi che utilizziamo provengono da aziende locali

♥ il tagliere di salumi e formaggi 15,00

Lonza del Montello e formaggio erborinato  

Coppa nostrana, formaggio mezzano   e giardiniera Nonno Andrea

Pancetta pepata, ricotta  con chutney di cotogna e pepe rosa Nonno Andrea e Noci 

♥ il tagliere solo formaggi 16,00

Pregiata selezione formaggi di malga   

con chutney di cotogna e pepe rosa Nonno Andrea

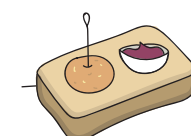
Chutney alla cipolla e vino rosso Nonno Andrea  e Noci 

i taglieri sono accompagnati da pane   

polpettina 2,00

preparate da noi e cotte al forno*

- ♥ POLPETTINA di prosciutto    con labna al lime 
- ♥ POLPETTINA di melanzana    con crema ai peperoni ed erbe aromatiche Nonno Andrea 
- ♥ POLPETTINA di patate ed erbe aromatiche  con crema al Radicchio Rosso tardivo Nonno Andrea VEGAN



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

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

♥ HUMMUS DI BARBABIETOLA E CECI Nonno Andrea 8,00
con sesamo e pinzimonio di verdure  VEGAN

♥ PEPERONI piccoli 7,00
con sesamo, erbe aromatiche e
Ketchup viola Nonno Andrea  VEGAN

♥ BURRATA 10,00
con fichi, crumble al timo e dressing all'aceto balsamico 

♥ POMODORO a cuore 9,00
con melone, noci, mozzarella (di aziende agricole locali) e basilico 



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

i grani

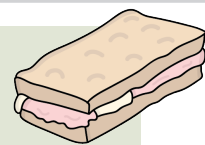
♥ FUSILLI (pasta di semola di grano duro biologica) 12,00
con crema di melanzane, ricotta affumicata (da aziende agricole locali),
pomodorini confit e mandorle tostate 

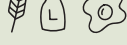
♥ TAGLIATELLE ALL'UOVO (pasta fresca preparata da noi) 15,00
con funghi porcini e limone 

♥ GNOCCHI (preparati nella nostra agricucina) 13,00
con salsa mediterranea, olive taggiasche e pomodorini al limone
sott'olio Nonno Andrea 

♥ ZUPPA 11,00
di zucchine e menta con robiola (da aziende agricole locali) 

MENU' BIMBI



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

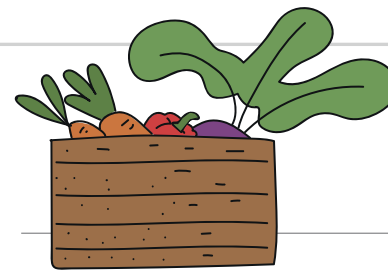
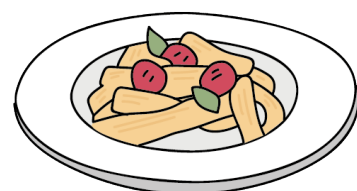
Pasta corta con sugo al pomodoro
oppure all'olio e.v.o.  6,00

Prosciutto Crudo Veneto D.O.P.
e burrata (da aziende agricole locali)  10,00

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

♥ ROAST BEEF (da aziende locali) con pomodorini freschi,
rucola, grana (da aziende agricole locali) e aceto balsamico
 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 RADICI

Radicchio "Lusia", funghi, ravanelli, uva bianca e rosa, miglio , tacchino (da aziende locali),
hummus di barbabietola e ceci Nonno Andrea , pistacchi tostatati  e
dressing al pistacchio  12,00

BOWL QUERCIA

Insalata Lollo, cavolo cappuccio, zucchine grigliate, pomodori, sedano , ceci al curry,
quinoa e crema ai peperoni er erbe aromatiche Nonno Andrea  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

*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga