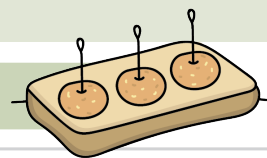




IL MENU' DEL PRANZO E DELLA CENA



gli sfiziosi



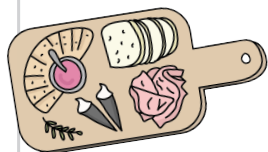
la tartare 11,00

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 14,00

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 15,00

Pregiata selezione formaggi di malga
con chutney di cotogna e pepe rosa Nonno Andrea

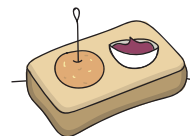
Chutney alla cipolla e vino rosso Nonno Andrea e Noci



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 zucchine, ricotta e menta con crema al finocchio e arancia siciliana 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
*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

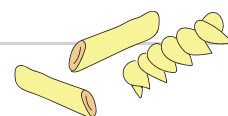


- ♥ HUMMUS DI FAGIOLI BORLOTTI, sesamo e pinzimonio di verdure (piatto vegan)   8,00
- ♥ MELANZANA al forno, miso di pane, soia, sesamo e salsa chimichurri (piatto vegan)     7,00
- ♥ BURRATA, fichi, crumble al timo e dressing all'aceto balsamico    10,00
- ♥ POMODORO a cuore, melone, noci, mozzarella (di aziende agricole locali) e basilico    9,00



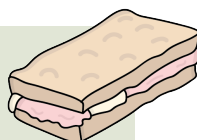
- ♥ JACKET di patate, pancetta, erba cipollina e panna acida  7,00

∴ i grani



- ♥ LA PASTA FREDDA DI NONNO ANDREA
Fusilli (pasta di semola di grano duro biologica) con pomodoro, bocconcini di mozzarella (da aziende agricole locali), verdure (melanzane, peperoni, zucchine, carote), noci, pesto di basilico e pinoli    12,00
- ♥ TAGLIATELLE ALL'UOVO (pasta fresca preparata da noi) ai funghi porcini con salsa al prezzemolo e limone    14,00
- ♥ GNOCCHI (preparati nella nostra agricucina) con salsa mediterranea, olive taggiasche e pomodorini al limone sott'olio Nonno Andrea    12,00
- ♥ ZUPPA di zucchine e menta con robiola (da aziende agricole locali)  11,00

MENU' BIMBI



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

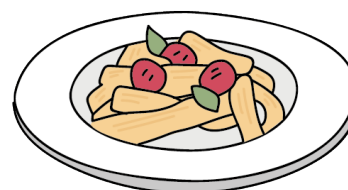
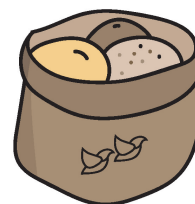
Pasta corta con sugo al pomodoro
oppure all'olio e.v.o.  6,00

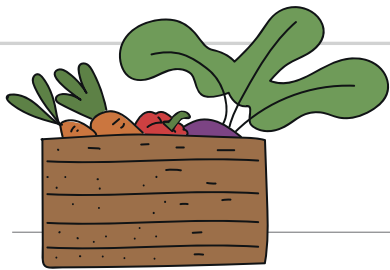
Prosciutto Crudo Veneto D.O.P.
e mozzarella (da aziende agricole locali)  9,00

PANE

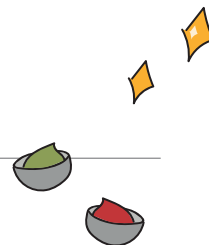


1,50





Piatti del raccolto

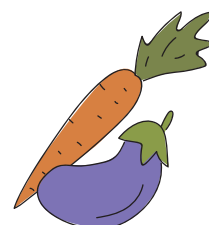


♥ *SUNSET BURGER (piatto vegan)

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



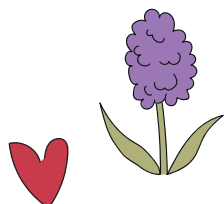
♥ COSCIA DI POLLO (da aziende locali) cotta a bassa temperatura
con jacket di patate, pancetta, erba cipollina
e panna acida  16,00



÷ 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

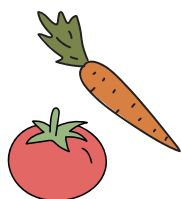


BOWL GIRASOLE

Radicchio "Lusia", pomodori, cetrioli, pesche grigliate, formaggio , farro , anacardi tostati ,
hummus di carote , dressing al limone e pepe rosa 12,00

BOWL QUERCIA

Insalata Lollo, cavolo cappuccio, zucchine grigliate, pomodori, sedano , ceci al curry,
quinoa e crema ai peperoni 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



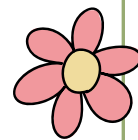
uova

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



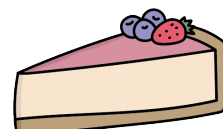
i dolci di Nonno Andrea

... torte, lievitati da forno, biscotti, dolci al cucchiaio, 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

- ♥ Crostata alla crema con pesche, more e mirtilli    4,50
- ♥ 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
- ♥ Mousse allo yogurt, frutto della passione e croccante al cioccolato bianco    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

- ♥ Prugne con yogurt, granola Nonno Andrea, pistacchi e composta alla prugna Nonno Andrea     7,00
- ♥ Coppa anguria, basilico e sale maldon 6,00

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