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

v Crumble alle mele ♥ ② 🗘 v 4,50







Cheesecake alla zucca e caramello # [] 50 0 5,50

- Torta di noci e mandorle 🚳 🥞 4,00
- Sacher con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea (1000) 4,50



- ∘ Sofficissima con cremoso al cioccolato e frutti di bosco VEGAN ∯ ♂ 5,00



i nostri cremosi

- Bicchierino mascarpone, caffe e cioccolato
 ♣ ♠ ♦ ♦,00
- ° Bicchierino Noccioloso con crema alla nocciola, caramello salato, noci e nocciole caramellate ♠ ∮ 5,00



frutta fresca e yogurt 6,00

Coppa yogurt con granola Nonno Andrea, pistacchi, prugne fresche e composta all'uva fragola Nonno Andrea





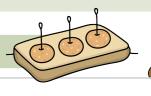
LECENDA ALLERCENI: Anidride anidride arachidi frutta a guscio guscio pesce soia soia sesamo sesamo senape uva



IL MENU' DEL PRANZO E DELLA CENA



gli sfiziOsi





♥ Piccolo fiore di bufala (di aziende agricole locali) (15,00 DA CONDIVIDERE IN DUE accompagnato da chutney alla pera con uvetta e cipolla Nonno Andrea (As) e crostini di pane integrale # 80



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 (L) (A)

Coppa nostrana, formaggio mezzano (L) (C)

e zucca a fette in agrodolce sott'olio Nonno Andrea

Pancetta pepata, ricotta (L) con chutney di cotogna e pepe rosa

Nonno Andrea e Noci



♡ il tagliere solo formaggi 16,00

i taglieri sono accompagnati da pane



qui da Nonno Andrea il coperto non si paga



polpettina 2,00

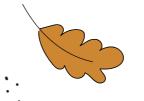
preparate da noi e cotte al forno*



♥ POLPETTINA di cavolo nero e nocciole ♥ □ ♥ ♥ con crema ai peperoni ed erbe aromatiche Nonno Andrea ♥



♥ POLPETTINA di zucca e funghi con crema al Radicchio Rosso tardivo Nonno Andrea ♥ NEGAN





LECENDA ALLERCENI: (A) anidride arachidi offrutta a guscio glutine latte pesce soia osesamo sedano senape o uova
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI

: le verdure dell'orto

- v HUMMUS DI ZUCCA Nonno Andrea con semi di sesamo e pinzimonio di verdure 20 VEGAN 8,00
- ♥ CAVOLFIORE COLORATO 8,00 con salsa peperone e datterino giallo Nonno Andrea, dressing al miso e soia, panko alla paprika e germogli # 🔊 🔎 📎 VEGAN
- ♥ CARPACCIO di barbabietola 7,00 pere, nocciole, robiola (di aziende agricole locali) e aneto ()
- ♥ FUNGHI gratinati 9,00 con formaggio fontina (di aziende agricole locali), salsa allo yogurt, germogli e basilico (\$\begin{array}{c} \psi & \infty \inf





 MASHED POTATOES (□) con chips di pancetta affumicata, erba cipollina e olio alla paprika 7,00

i grani

- ♥ CALAMARATA (pasta di semola di grano duro) 12,00 VEGAN con crema di cavolfiore, cavolfiori, chips di cavolo nero, olio all'erba cipollina e cavolo nero, noce moscata #
- ♥ GNOCCHI DI PATATE (preparati da noi) 14,00 con funghi di stagione e limone 學 @ 瓜 魚
- ♥ RAVIOLI di salciccia e friarielli (preparati nella nostra agricucina) 13,00 con crema alla zucca, nocciole, fonduta e noce moscata
- ♥ ZUPPA 11,00 VEGAN di zucca con chips di cavolo nero, zucca essicata e semi di zucca

MENU' BIMBI

Schiacciata RUSTICA con prosciutto cotto alla brace e formaggio mezzano \$ ₺ ₭ ₭ accompagnata dal nostro Ketchup rosso 箭 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) (L) 10,00











Piatti del raccolto





♥ *ZUCCA BURGER (piatto vegan) 14,00 burger di zucca e patate \$\exists, funghi, cappuccio viola, pane alla zucca # 20



- ♡ BAO \$ con insalata Coleslaw 💣 , Pulled Pork, Ketchup viola al Radicchio Rosso tardivo Nonno Andrea 🍿 🚇 e semi di sesamo 🧞 12,00
- ♥ GUANCE DI MANZO (da aziende locali) ∰ 🚇 16,00 e mashed potatoes (con chips di pancetta affumicata, erba cipollina e olio alla paprika



: 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 RACCOLTO 12,00

Insalata "Lollo", carote cotte, cavolo cappuccio viola, cavolfiore, olive taggiasche, zucca a fette in agrodolce sott'olio Nonno Andrea, crema di zucca arrostita con pomodoro e oliva Nonno Andrea 🥞 , pera, orzo 🖁 , uova alla giapponese 🕟 🥭 💝 e semi di zucca

BOWI RADICI 12,00

Radicchio "Lusia", funghi, ravanelli, uva bianca e rosa, miglio 🤌 , tacchino (da aziende locali), hummus di barbabietola e ceci Nonno Andrea 👵, pistacchi tostati 💖 e dressing al pistacchio





INSALATONA 7,00

insalata "Iceberg", carote, cavolo cappuccio, rapa cruda a julienne