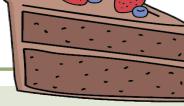


I DOLCI DI NONNO ANDREA

... 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 ★

- ♡ CHEESECAKE DI LISA 4,50
con coulis ai piccoli frutti          
- ♡ CHEESECAKE ALLA ZUCCA E CARAMELLO          4,50 
- ♡ SOFFICISSIMA AL RADICCHIO ROSSO TARDIVO 4,00
e mandorle   
- ♡ TORTA DEL NONNO 5,50
con crema pasticcera e pinoli         
- ♡ CROSTATA FRANGIPANE 5,50
alle mandorle e cacao con pere         
- ♡ STRUDEL CALDO DI MELE E PERE    5,00
con yogurt alla panna  e cannella 
- ♡ TORTA DI NOCI E MANDORLE   4,00 
- ♡ MUFFIN ALLA CLEMENTINA    4,50 
- ♡ BROWNIE AL CIOCCOLATO E CREMA DI ARACHIDI        4,50
- ♡ SACHER 4,50
con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea         
- ♡ SOFFICISSIMA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO 5,00
e frutti di bosco VEGAN        

I NOSTRI CREMOSI ★

- ♡ FIOCCO DI NEVE mousse allo yuzu, cuore alla composta dolce all'arancia siciliana e dacquoise alle mandorle         7,00 
- ♡ BICCHIERINO TIRAMISU' alla zucca        4,50 
- ♡ BICCHIERINO NOCCIOLOSO con crema alla nocciola, caramello salato, noci e nocciole caramellate        5,00 

FRUTTA FRESCA E YOGURT 6,00

Coppa yogurt (da aziende agricole locali)
con granola alla zucca,
clementine e composta alla mela zenzero Nonno Andrea

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

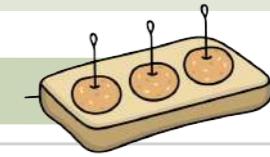
IL MENU' DEL PRANZO E DELLA CENA



GLI SFIZIOSI



GLI SFIZIOSI



PICCOLO FIORE DI BUFALA (di aziende agricole locali) 16,00

DA CONDIVIDERE IN DUE

accompagnato da chutney alla pera con uvetta e cipolla Nonno Andrea  e crostini di pane integrale 

I TAGLIERI DI NONNO ANDREA

gli affettati e i formaggi che utilizziamo provengono da cooperative e aziende locali



IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 15,00

Sopressa  e formaggio erborinato  

Speck, formaggio mezzano   e radicchio rosso tardivo sott'olio Nonno Andrea

Pancetta pepata, ricotta  con composta alla mela speziata Nonno Andrea e Noci 



IL TAGLIERE SOLO FORMAGGI 16,00

Pregiata selezione formaggi di malga   con composta alla mela speziata Nonno Andrea

chutney alla pera con uvetta e cipolla Nonno Andrea  miele Nonno Andrea e Noci 



i taglieri sono accompagnati da pane  

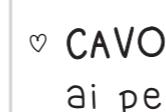
POLPETTINA 2,00

preparate da noi e cotte al forno*



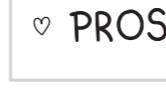
RADICCHIO ROSSO TARDIVO VEGAN

con crema al radicchio rosso tardivo Nonno Andrea



CAVOLO NERO E NOCCIOLE con crema

ai peperoni ed erbe aromatiche Nonno Andrea 



PROSCIUTTO (da cooperative agricole locali) con labna al lime



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

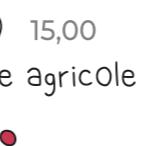
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga

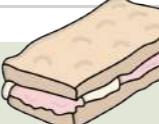
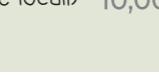
LE VERDURE DELL'ORTO

- ♥ RADICCHIO ROSSO TARDIVO glassato al miele e aceto balsamico 9,00
con crema di pastinaca, noci tostate e noce moscata 
- ♥ INSALATINA DI PUNTARELLE E CARCIOFI 8,00
con crema di ricotta (da aziende agricole locali), limone, menta e salsa alle alici 
- ♥ CAVOLETTI DI BRUXELLES 7,00
con crema ai peperoni ed erbe aromatiche Nonno Andrea,
scaglie di stravecchio (da aziende agricole locali) e semi di lino 
- ♥ CARCIOFO GRATINATO ALLE NOCCIOLE 9,00 **VEGAN**
con hummus di lenticchie, chimichurri, peperoncino
e prezzemolo 
- ♥ LOADED SWEET POTATOES 7,00
con salsa allo yogurt  , erba cipollina e pepe rosa

I GRANI :

- ♥ GNOCHI DI PATATE (preparati nella nostra agricucina) 13,00
con carciofi spadellati, crema al topinambur, olio alla menta,
chips di topinambur e composta all'arancia siciliana
Nonno Andrea 
- ♥ CASERECCE (pasta di semola di grano duro trafiletta al bronzo) 13,00 **VEGAN**
con crema di broccoli, broccoli spadellati con uvetta, pinoli
tostati e panko verde 
- ♥ RAVIOLI DI FUNGHI E SALSAICIA (preparati nella nostra agricucina) 15,00
con crema al radicchio, fonduta di stravecchio (da aziende agricole
locali) e noci 
- ♥ PASTA E FAGIOLI (pasta di semola di grano duro trafiletta al bronzo) 11,00 **VEGAN**
con radicchio rosso tardivo 

MENU' BIMBI

- SCHIACCIATA RUSTICA  5,50
con prosciutto cotto alla brace (da cooperative agricole locali)
e formaggio mezzano (di aziende agricole locali)
accompagnata dal nostro Ketchup rosso 
- PASTA CORTA (pasta di semola di grano duro trafiletta al bronzo) 6,00
con sugo al pomodoro Oppure all'olio e.v.o.
- PROSCIUTTO CRUDO VENETO D.O.P. (da cooperative agricole locali) 10,00
e burrata (da aziende agricole locali) 

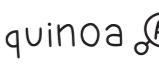
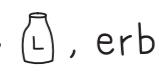
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga

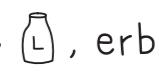
PIATTI DEL RACCOLTO



* BURGER TARDIVO VEGAN 15,00

- burger al radicchio rosso tardivo, patate e quinoa 
insalatina di rapa, carote, mele e noci 
pane nordico alle noci 
accompagnato da maionese vegana 
- BBQ short RIBS (da cooperative agricole locali) 16,00
salsa teriyaki  e sesamo 
Ketchup viola al radicchio rosso tardivo Nonno Andrea 
riso basmati e verdurine spadellate alla salsa di soia e sesamo 

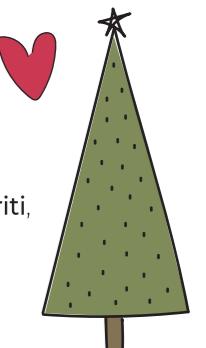
RIBEYE (da cooperative agricole locali) 22,00

- con loaded sweet potatoes, salsa allo yogurt  , erba cipollina e pepe rosa



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

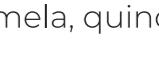


BOWL TERRA 12,00

- Radicchio rosso tardivo, puntarelle, verza, cipolline brasate , mandarino, bulgur ,
tofu vellutato , noci tostate , semi di sesamo  e dressing alla menta



BOWL BRINA 12,00

- Valeriana, rapa rossa, cavolo riccio, fagioli, cipolla sott'aceto, cocomela, quinoa tricolore,
semi di sesamo  e dressing agli agrumi e zenzero



INSALATONA 7,00

- radicchio, carote, finocchio, rapa cruda a julienne



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

TUTTE LE PIATTANE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIÒ 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