

# 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 CAMELLO 4,50
- ♥ SOFFICISSIMA AL RADICCHIO ROSSO TARDIVO 4,00  
e mandorle
- ♥ TORTA DEL NONNO 5,50  
con crema pasticcera e pinoli
- ♥ CROSTATTA 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

### 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



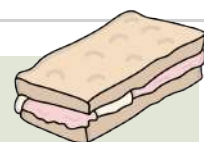
- ♥ **LOADED SWEET POTATOES** 7,00  
con salsa allo yogurt , erba cipollina e pepe rosa

## ★ I GRANI

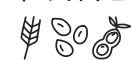
- ♥ **GNOCCI DI PATATE** (preparati nella nostra agricucina) 13,00  
con carciofi spadellati, crema al topinambur, olio alla menta, chips di topinambur e composta all'arancia siciliana Nonno Andrea
- ♥ **CASERECCE** (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo) 13,00 **VEGAN**  
con crema di broccoli, broccoli spadellati con uvetta, pinoli tostate e panko verde
- ♥ **RAVIOLI DI FUNGHI E SALSICCIA** (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 trafileta al bronzo) 11,00 **VEGAN**  
con radicchio rosso tardivo

## MENU' BIMBI

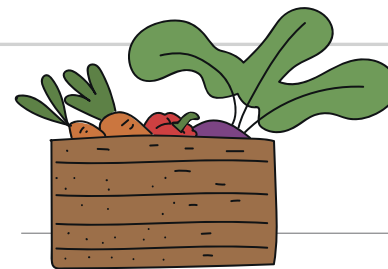
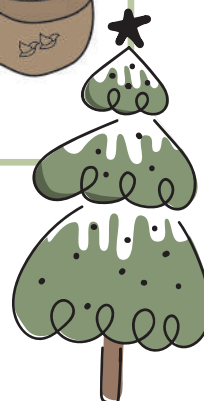
- SCHIACCIATA RUSTICA** 5,50  
con prosciutto cotto alla brace (da cooperative agricole locali) e formaggio mezzano (di aziende agricole locali) accompagnata dal nostro ketchup rosso
- PASTA CORTA** (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo) 6,00  
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.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



PANE



1,50



## 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 verdure 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



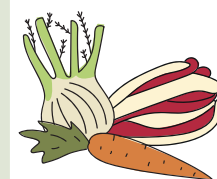
il mutare delle stagioni offre continuamente nuovi ingredienti freschi e saporiti, un'opportunità per mangiare e vivere in sintonia con la natura che vi proponiamo nelle nostre BOWLS: un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati ognuna con un proprio delicato condimento

### 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, cacomela, 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 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