

IL MENU' DEL PRANZO E DELLA CENA

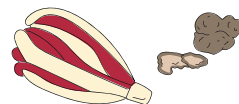


GLI SFIZIOSI



♥ **PICCOLO FIORE DI BUFALA AL TARTUFO** (di aziende agricole locali) 
DA CONDIVIDERE IN DUE 19,00

accompagnato da crema al radicchio rosso tardivo e tartufo Nonno Andrea
 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 pumpkin spice
 Nonno Andrea e Noci 

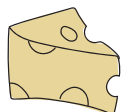


♥ **IL TAGLIERE SOLO FORMAGGI 16,00**

Pregiata selezione formaggi di malga   

con composta alla mela pumpkin spice Nonno Andrea

crema al radicchio rosso tardivo e tartufo Nonno Andrea
 miele Nonno Andrea e Noci 



i taglieri sono accompagnati da pane   

POLPETTINA 2,00

preparate da noi e cotte al forno*

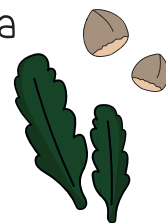
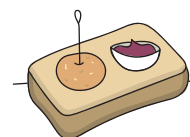


♥ **RADICCHIO ROSSO TARDIVO**    **VEGAN**

con crema al radicchio rosso tardivo Nonno Andrea

♥ **CAVOLO NERO E NOCCIOLE**    con crema alla zucca
 arrostita con pomodoro e olive Nonno Andrea 

♥ **PROSCIUTTO** (da aziende 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
- ♥ **INDIVIA AGLI AGRUMI**   8,00 **VEGAN**
su crema di finocchio e crumble di mandorle
- ♥ **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

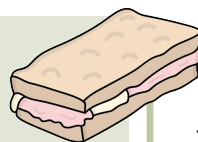
- ♥ **PAPPARDELLE ALLO ZAFFERANO** (preparate nella nostra agricucina)     16,00
con guancette sfilacciate di maiale (da cooperative agricole locali), carote al rosmarino e chips di pancetta (da cooperative agricole locali)
- ♥ **CASERECCHE** (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo)     13,00 **VEGAN**
con crema di broccoli, broccoli spadellati con uvetta, pinoli tostate e panko verde
- ♥ **RAVIOLI AI 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.

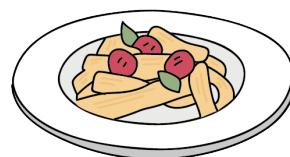
PROSCIUTTO CRUDO VENETO D.O.P. (da cooperative agricole locali) 10,00
e burrata (da aziende agricole locali) 

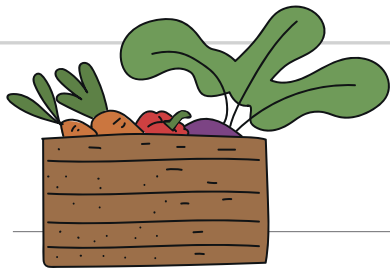


PANE



1,50



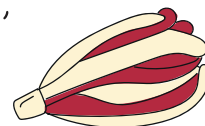


PIATTI DEL RACCOLTO



♥ * 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 



♥ STINCO DI MAIALE (da cooperative agricole locali) DA CONDIVIDERE IN DUE 26,00

brasato al miele e senape con cipolline dolci

♥ RIBEYE (da cooperative agricole locali) 22,00

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

÷ BOWL NATURA



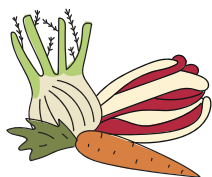
il mutare delle stagioni offre continuamente nuovi ingredienti freschi e saporiti,
un'opportunità per **mangiare e vivere in sintonia con la natura** che vi
proponiamo nelle nostre **BOWLS**:
un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati
ognuna con un proprio delicato condimento

BOWL PRIMIZIA 12,00

Lattuga, carote al forno, sedano rapa , pompelmo rosa, avocado, grano saraceno,
pollo teriyaki   , nocciole tostate , maionese verde ,
e dressing allo zenzero, soia e arachidi  

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

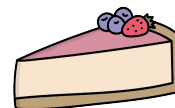
∴ I DOLCI DI NONNO ANDREA

... 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*

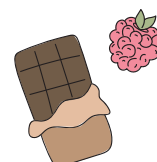


TORTE E LIEVITATI DA FORNO

♥ CHEESECAKE DI LISA      4,50
con coulis ai piccoli frutti



♥ SOFFICISSIMA AL LAMPONE E CIOCCOLATO    4,50



♥ TORTA DEL NONNO     5,50
con crema pasticcera e pinoli



♥ CROSTATA SOFFICE AL PISTACCHIO      5,00

♥ CROSTATA DI NOCI E CARAMELLO     5,00

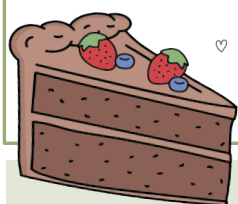
♥ TORTA DI NOCI E MANDORLE   4,00

♥ MUFFIN ALLA CLEMENTINA    4,50

♥ BROWNIE AL CIOCCOLATO E CREMA DI ARACHIDI      4,50

♥ SACHER     4,50

con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea



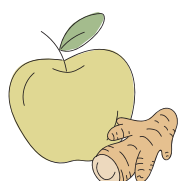
♥ SOFFICISSIMA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO   5,00
e frutti di bosco

VEGAN

I NOSTRI CREMOSI

♥ 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