

:: I DOLCI DI NONNO ANDREA



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

♥ GIRELLA CON CREMA PASTICCERA E UVETTA 3,00

♥ ÉCLAIR 3,50

ricoperto di cioccolato bianco e polvere di lampone con crema chantilly e composta ai frutti di bosco, cherry e cioccolato Nonno Andrea

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

♥ SOFFICISSIMA AL LAMPONE E CIOCCOLATO 4,50

♥ LEMON MERINGUE PIE 5,00

♥ CROSTATA CRUMBLE DI PERE 5,00

♥ CROSTATA DI NOCI E CAMELLO 5,00

♥ TORTA DI NOCI E MANDORLE 4,00

♥ BROWNIE AL CIOCCOLATO E CREMA DI ARACHIDI 4,50

♥ SACHER 5,50

con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea

♥ SOFFICISSIMA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO 5,50 VEGAN
e frutti di bosco

I NOSTRI CREMOSI

♥ BICCHIERINO TIRAMISU' alla zucca 4,50

frutta a guscio

♥ BICCHIERINO CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 5,50

con salsa ai lamponi e streusel alle mandorle

frutta a guscio



FRUTTA FRESCA E YOGURT 6,00

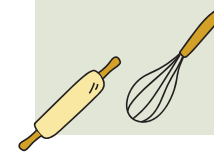
yogurt greco (da aziende agricole locali)

con composta alla pera e vaniglia Nonno Andrea,

pere, salsa al cioccolato e granella di nocciola tostata e salata

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

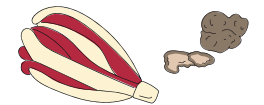


♥ PICCOLO FIORE DI BUFALA AL TARTUFO (di aziende agricole locali) L

DA CONDIVIDERE IN DUE 22,00

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 L

Speck, formaggio mezzano L

e radicchio rosso tardivo sott'olio Nonno Andrea

Pancetta pepata, ricotta L con composta alla mela pumpkin spice

Nonno Andrea e Noci

♥ IL TAGLIERE SOLO FORMAGGI 16,00

Pregiata selezione formaggi di malga L

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

♥ SPINACI E FORMAGGIO MEZZANO (di aziende agricole locali) L

pinoli, bacche di goji con crema alle melanzane, olive e mandorle Nonno Andrea

♥ PROSCIUTTO (da aziende locali) L con labna al lime L



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 DI CASTELFRANCO E ROSA** 9,00
con crema di pere, spuma di robiola (da aziende agricole locali), nocciole tostate, menta e olio alla menta
- ♥ **INSALATINA MARINATA DI FINOCCHIO, CAVOLO VIOLA E MELE** 8,00 **VEGAN**
con hummus di cavolo viola, anacardi tostatati e dressing alla menta e limone
- ♥ **CAROTINE GLASSATE AL MIELE** 8,00
con crema di ricotta (da aziende agricole locali) e pistacchi, granella di noci e pistacchi, olio al timo
- ♥ **INSALATINA DI PUNTARELLE E CARCIOFI** 8,00
con crema di ricotta (da aziende agricole locali), limone, menta e salsa alle alici



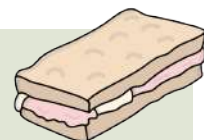
- ♥ **PATATE AL FORNO ALLA PAPRIKA** 7,00
con chips di pancetta affumicata (da cooperative agricole locali), erba cipollina e rosmarino

I GRANI

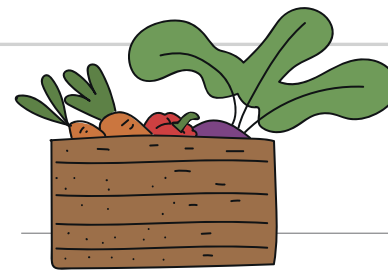
- ♥ **PAPPARDELLE ALLO ZAFFERANO** (preparate nella nostra agricucina) 16,00
con guancette sfilacciate di maiale (da cooperative agricole locali), carote al rosmarino e chips di pancetta (da cooperative agricole locali)
- ♥ **ORECCHIETTE** (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo) 13,00
con crema di spinaci, cime di rapa piccanti, nocciole tostate, fonduta di ricotta (da aziende agricole locali) e pepe rosa
- ♥ **GNOCCHI** (preparati nella nostra agricucina) **CON FUNGHI*** 12,00 **VEGAN**
pesto di rucola e pistacchi tostatati, olio al cavolo nero
- ♥ **VELLUTATA DI CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA** 11,00 **VEGAN**
con chips di cavolo nero, limone, olio al cavolo nero e germogli di bietola rossa

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)

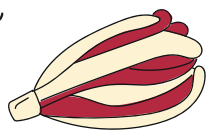


PANE
1,50



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 patate al forno alla paprika, chips di pancetta affumicata (da cooperative agricole locali), erba cipollina e rosmarino



BOWL NATURA



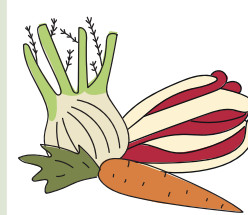
il mutare delle stagioni offre continuamente nuovi ingredienti freschi e saporiti, un'opportunità per mangiare e vivere in sintonia con la natura che vi proponiamo nelle nostre BOWLS:
un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati
ognuna con un proprio delicato condimento

BOWL GERMOGLIO 13,00

Valeriana, cavolfiore, bieta cotta, panelle al rosmarino, arance, cous cous, mandorle tostate, germogli di bietola rossa, salsa tzatziki e dressing al limone

BOWL INVERNO 13,00

Radicchio rosa, rucola, patate al rosmarino, carote alla soia e sesamo, cavolo viola marinato, mirtilli, more, uovo marinato al cavolo viola, farro, anacardi tostatati e dressing agli agrumi



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