

# 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

LAMPONE LOVE 3,50

CHEESECAKE DI LISA 4,50 con coulis ai piccoli frutti

SOFFICISSIMA AL LAMPONE E CIOCCOLATO 4,50

LEMON MERINGUE PIE 5,00

CROSTATA SOFFICE AL PISTACCHIO 5,00

CROSTATA DI NOCI E CAMELLO 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 VEGAN e frutti di bosco

## I NOSTRI CREMOSI

BICCHIERINO TIRAMISU' alla zucca 4,50

BICCHIERINO CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 5,50 con salsa ai lamponi e streusel alle mandorle

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 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 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













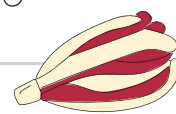
Nonno Andrea  
azienda agricola biodiversa  
LEGENDA ALLERGENI: anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio, glutine, latte, pesce, soia, sesamo, sedano, senape, uova  
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI  
\*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 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 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**    9,00  
con crema di patate e formaggio stravecchio (da aziende agricole locali), limone e prezzemolo 

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

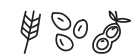
## I GRANI

- ♥ **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 trafilata 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  
- ♥ **PASTA E FAGIOLI** (pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo)   11,00 **VEGAN**  
con radicchio rosso tardivo 

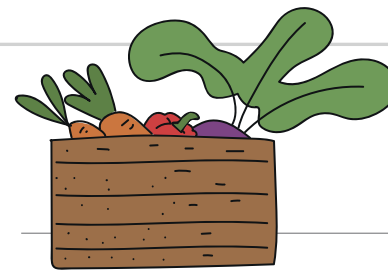
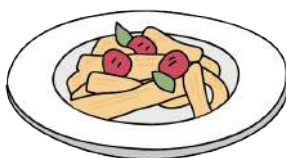
## MENU' BIMBI

- 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 trafilata 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 








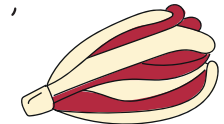



### PANE



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








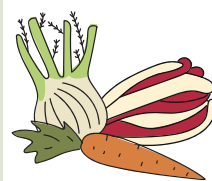
il mutare delle stagioni offre continuamente nuovi ingredienti freschi e saporiti,  
un'opportunità per mangiare e vivere in sintonia con la natura che vi  
proponiamo nelle nostre BOWLS:  
un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati  
ognuna con un proprio delicato condimento

### BOWL PRIMIȒIA 12,00

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

### BOWL INVERNO 12,00

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 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

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

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga