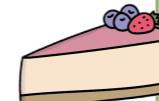


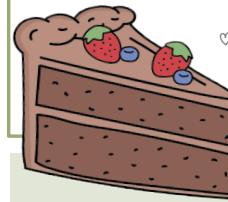
I DOLCI DI NONNO ANDREA

... 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 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  **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 



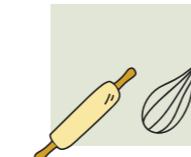
FRUTTA FRESCA E YOGURT

yogurt greco (da aziende agricole locali) con composta alla pera e vaniglia Nonno Andrea, pere, salsa al cioccolato e granella di nocciole 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

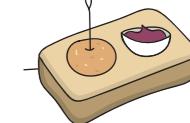
- ♡ **PICCOLO FIORE DI BUFALA AL TARTUFO** (di aziende agricole locali) 19,00 
DA CONDIVIDERE IN DUE accompagnato da crema al radicchio rosso tardivo e tartufo Nonno Andrea 

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

- ♡ **IL TAGLIERI 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 TAGLIERI 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
- ♡ **SPINACI E FORMAGGIO MEZZANO** (di aziende agricole locali) pinoli, bacche di goji con crema alle melanzane, olive e mandorle Nonno Andrea
- ♡ **PROSCIUTTO** (da aziende locali) con labna al lime



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

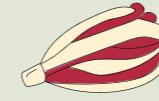
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

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



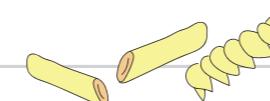
♡ PATATE AL FORNO ALLA PAPRIKA 7,00

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 trafiletta al bronzo) 13,00

con crema di spinaci, cime di rapa piccanti, nocciole tostate, fonduata di ricotta (da aziende agricole locali) e pepe rosa

♡ GNOCCHI (preparati nella nostra agricucina) CON FUNGHI* 12,00 VEGAN

pesto di rucola e pistacchi tostati, olio al cavolo nero



♡ PASTA E FAGIOLI (pasta di semola di grano duro trafiletta al bronzo) 11,00 VEGAN

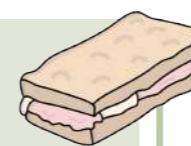
con radicchio rosso tardivo

MENU' BIMBI

SCHIACCIATA RUSTICA 5,50

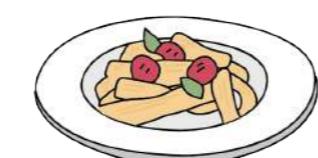
con prosciutto cotto alla brace (da cooperative agricole locali) e formaggio mezzano (di aziende agricole locali)

accompagnata dal nostro Ketchup rosso



PANE

1,50



PASTA CORTA (pasta di semola di grano duro trafiletta al bronzo) 6,00

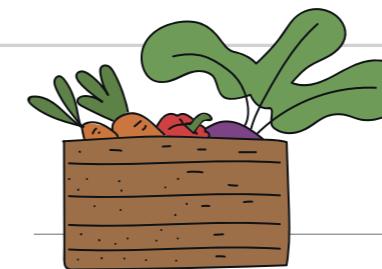
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.

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

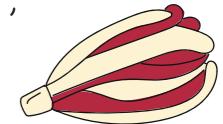
qui da Nonno Andrea il coperto non si paga



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



♡ 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



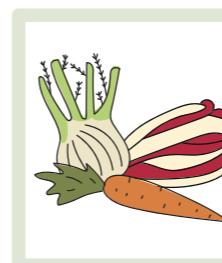
il mutare delle stagioni offre continuamente nuovi ingredienti freschi e saporiti, un'opportunità per mangiare e vivere in sintonia con la natura che vi proponiamo nelle nostre BOWLS:
un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati ognuna con un proprio delicato condimento

BOWL PRIMIZIA 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 tostati 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 PIATTANZE 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