

I DOLCI DI NONNO ANDREA

- ♥ CARROT CAKE 4,50
con glassa al limone e mandorle tostate
- ♥ CHEESECAKE DI FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO 5,50
- ♥ CROSTATA ALLA CREMA E FRAGOLE 5,50
- ♥ CROSTATA DI NOCI E CAMELLO 5,00
- ♥ TORTA DI NOCI E MANDORLE 4,00
- ♥ SACHER 5,50
con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea
- ♥ SOFFICISSIMA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO 5,50 VEGAN
e frutti di bosco
- ♥ BICCHIERINO MASCARPONE, CAFFE' E CIOCCOLATO 5,50
- ♥ BICCHIERINO CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 5,50
con salsa ai lamponi e streusel alle mandorle

♥ BOWL ALLA FRAGOLA 6,50
fragole, panna yogurt (da aziende agricole locali), zest di limone e sale maldon

IL GELATO FARM MADE DI NONNO ANDREA

Il nostro gelato agricolo nasce qui, nelle agricucine di Nonno Andrea. Lo prepariamo con frutta raccolta nelle nostre campagne, con latte di aziende agricole locali e con altri ingredienti semplici e naturali. Un assaggio e vi ritroverete tra i filari, sotto un tramonto d'estate!

- ♥ Fragola di campo e Fiori di Sambuco
 - ♥ Mela Granny Smith e Fiori di Camomilla
 - ♥ Cioccolato fondente
 - ♥ Fior di latte
 - ♥ Pistacchio
 - ♥ Nocciola e Cookies al Cioccolato
- una pallina 2,50 due palline 3,50
ogni pallina extra 1,00

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 (da aziende agricole locali) accompagnato chutney di cipolla e vino rosso Nonno Andrea e crostini di pane integrale

DA CONDIVIDERE IN DUE 19,00

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
Lonza di maiale, Formaggio mezzano e Radicchio rosso tardivo sott'olio Nonno Andrea
Pancetta pepata, Formaggio fieno e camomilla con Composta alla pera e vaniglia Nonno Andrea e Noci

♥ IL TAGLIERE SOLO FORMAGGI 16,00

Pregiata selezione Formaggi di malga con Composta alla pera e vaniglia Nonno Andrea
Chutney di cipolla e vino rosso Nonno Andrea
Miele Nonno Andrea e Noci

i taglieri sono accompagnati da pane

POLPETTINA 2,00

preparate da noi e cotte al forno*

♥ PATATE E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO VEGAN
con crema alle zucchine e capperi siciliani Nonno Andrea

♥ MELANZANA, QUINOA E LIMONE
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




♥ **ASPARAGI ALLA PIASTRA**  11,00
con salsa olandese, granella di pistacchi e foglie di dragoncello
abbinamento consigliato RIBOLLA GIALLA 2023 alcol: 13% CALICE 4,50
Eufem Az. Agricola Dalle Ore - Vicenza

♥ **AGRETTI**  10,00
con burrata (da aziende agricole locali), alici, pinoli e pepe rosa

♥ **CAROTINE GLASSATE AL MIELE**  8,00
con crema di ricotta (da aziende agricole locali) e pistacchi, granella di noci e pistacchi, olio al timo




♥ **TARTARE DI MANZO** (da cooperative agricole locali)  13,00
con scalogno caramellato, zabaione salato, ribes e crostini di pane


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




I GRANI



♥ **RAVIOLI** (preparati nella nostra agricucina)  16,00
ripieni di ricotta (da aziende agricole locali), speck (da cooperative agricole locali) e asparagi su crema di porro, asparagi spadellati, gel alle fragole e olio alla menta

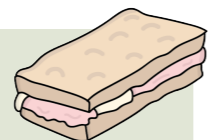
♥ **FUSILLI** (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo)  13,00
con crema di cicoria, cicoria spadellata con olive taggiasche, panko piccante e peperoncino fresco

♥ **STROZZAPRETI** (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo)  13,00
su crema di piselli, *funghi primaverili, scaglie di formaggio stravecchio (da aziende agricole locali) e germogli di pisello




♥ **VELLUTATA DI CAROTE, PATATE E TIMO**  11,00
con panna acida (da aziende agricole locali) e semi di lino

MENU' BIMBI



SCHIACCIATA RUSTICA  6,50
con prosciutto cotto alla brace (da cooperative agricole locali) e formaggio mezzano (da aziende agricole locali)
accompagnata dal nostro ketchup rosso  

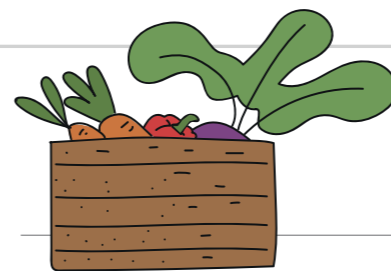
PASTA CORTA (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo)  6,00
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.



POLPETTINE DI MANZO al sugo di pomodoro 12,00








PANE  1,50



PIATTI DEL RACCOLTO



♥ * **GREEN BURGER VEGAN** 15,00
burger di spinaci, carote e ceci ,
insalatina marinata di zucchine, carote, ravanelli e sesamo ,
crema alle zucchine e capperi Nonno Andrea
pane alla barbabietola 

 accompagnato da Ketchup verde Nonno Andrea 

♥ **GUANCETTA DI MANZO** (da cooperative agricole locali)  18,00
con patate alla paprika, erba cipollina, pancetta affumicata e olio al cavolo nero



♥ **FILETTO DI MANZO** (da cooperative agricole locali)  26,00
con asparagi grigliati e olio al cavolo nero
abbinamento consigliato VITE ROSSA 2019 alcol: 14% CALICE 5,50
Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Cantina Ornella Molon - Campo di Pietra (TV)







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

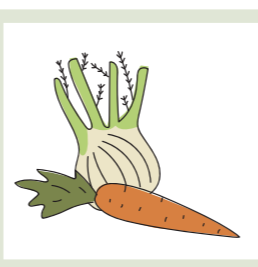
BOWL PRIMAVERA 13,00

Lattuga, carote julienne, asparago verde marinato, cetrioli in salsa ponzu ,
piselli alla menta, peperoni arrosto, kiwi, ceci alla curcuma, orzo , anacardi tostati 
e crema di rapa rossa 



BOWL TULIPANO 13,00

Spinacino, patate al forno, rapa bianca, ravanelli marinati, sedano ,
hummus di carote , fragole, riso venere, nocciole 
e dressing ai frutti rossi



INSALATONA 7,00

cappuccio viola, finocchio, misticanza, carote

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