

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.
SE HAI QUALCHE INTOLLERANZA O ALLERGIA
TI PREGHIAMO DI COMUNICARLO
AL NOSTRO PERSONALE.

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

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



CHIOCCIOLA DI NONNO ANDREA

(ricetta di famiglia)










vuota 1,50 farcita 2,00

IL NOSTRO CROISSANT

(a lunga lievitazione)

vuoto 1,50 farcito 2,00

farcitura a scelta tra:

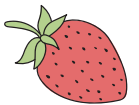
- ♥ Crema pasticcera alla vaniglia  
- ♥ Composta all'albicocca, timo e camomilla di Nonno Andrea
- ♥ Composta all'uva fragola di Nonno Andrea 
- ♥ Composta alla fragola e fiori di sambuco di Nonno Andrea
- ♥ Cremino cioccolatoso di Nonno Andrea   
- ♥ Crema al pistacchio di Nonno Andrea   



CROSTATA ALLA CREMA E FRAGOLE 5,50



CROSTATA CON MOUSSE DI PISTACCHIO 5,50 e salsa ai lamponi



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

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

♥ CHEESECAKE DI FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO 5,50



♥ SOFFICISSIMA AL LIMONE 5,50
con crema al limone

♥ TORTA DI NOCI E MANDORLE 4,00

♥ PLUMCAKE AL CAFFE' 4,50
con ganache al cioccolato al latte

♥ BROWNIE AL CIOCCOLATO E CREMA DI ARACHIDI 4,50

♥ TORTINO AL CIOCCOLATO 4,50
con yogurt alla panna e composta all'uva
fragola Nonno Andrea

♥ MUFFIN AI MIRTILLI E LIMONE 4,50

♥ SACHER 5,50
con composta all'arancia siciliana Nonno Andrea

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

I NOSTRI CREMOSI

♥ BICCHIERINO MASCARPONE, CAFFE' E CIOCCOLATO 5,50

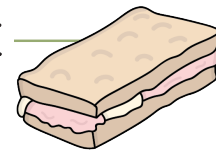


♥ BICCHIERINO PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 5,50
con coulis di fragole e streusel alle mandorle



LE NOSTRE SCHIACCIATE FARCITE

(preparate con farina di tipo 1 e lievito madre)*



PAPAVERO 1 pezzo 6,50

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

accompagnata dal nostro ketchup viola

FIORE DI CAMPO 1 pezzo 7,00

con crema alla casatella (da aziende agricole locali),
pesto di pistacchio,
mortadella (da cooperative agricole locali)
e granella di pistacchio

♥ AGGIUNTA KETCHUP NONNO ANDREA 1,00

preparati con tante verdure
a scelta tra:

ARANCIONE

delicato

ZUCCA
FINOCCHIO
PORRO

ROSSO

classico

POMODORO
FINOCCHIO
SEDANO

VERDE

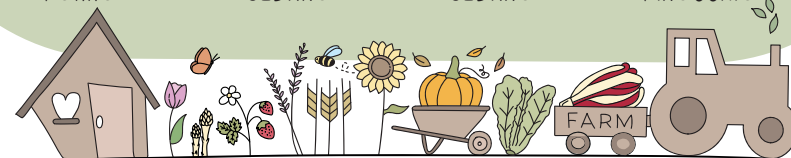
piccante

POMODORO VERDE
FINOCCHIO
SEDANO

VIOLA

fruttato

RADICCHIO
PRUGNA
FINOCCHIO



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

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

LE NOSTRE SCHIACCiate



(preparate con farina di tipo 1 e lievito madre)*
(gli affettati e i formaggi che utilizziamo provengono da aziende locali)

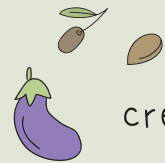


COME UNA MARGHERITA    1 pezzo 6,00
con passata pomodoro Nonno Andrea,
mozzarella, grana e Origano



GIRASOLE VEGAN   1 pezzo 6,50

con verdure di stagione, pesto di basilico
e pinoli



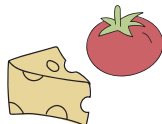
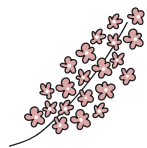
GIARDINO     1 pezzo 7,00

crema di melanzane, olive taggiasche
e mandorle Nonno Andrea,
melanzane grigliate, pomodorini confit,
formaggio grana (da aziende agricole locali) e olio al basilico

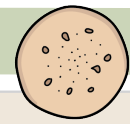







GERMOGLIO    1 pezzo 7,00

con robiola (da aziende agricole locali),
prosciutto Crudo Veneto D.O.P.,
cialda di grana, germogli di pisello
e crema di pomodori arrosto



I BISCOTTI



- ♥ COOKIE ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO   1,50
- ♥ CIOCCOLATO    1,50
- ♥ FARRO INTEGRALE    0,90
- ♥ TRIS FROLLINI AL MAIS  1,50
- ♥ MAIS CON MANDORLE E SEMI     1,50
- ♥ UVETTA E PINOLI VEGAN   1,50
- ♥ BARRETTA DI FROLLA E LAMPONI VEGAN  1,90











BOWL ALLA FRAGOLA  6,50

fragole, panna allo 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!




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





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

GLI SPUNTINI di Nonno Andrea

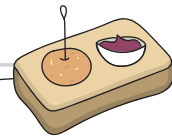
GLI SFIZIOSI

♥ **PICCOLO FIORE DI BUFALA**  (da aziende agricole locali) **(DA CONDIVIDERE IN DUE) 19,00**
accompagnato da chutney di cipolla e vino rosso Nonno Andrea 
e crostini di pane integrale 

♥ ***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 

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 



I TAGLIERI DI NONNO ANDREA






gli affettati e i formaggi che utilizziamo provengono da 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 
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 

TRAMEZZINETTI 1,50

(utilizziamo maionese vegana  fatta da noi)*

♥ **CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA E CAROTE**   **VEGAN**
con crema alle zucchine e capperi siciliani Nonno Andrea
e salsa di soia

♥ **UOVA SODE E INSALATA RUSSA**    
con crema agli asparagi Nonno Andrea

♥ **CAPONATA ALLE MELANZANE** Nonno Andrea  
e prosciutto cotto (da cooperative agricole locali)

LEGENDA ALLERGENI: 
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

LEGENDA ALLERGENI: 
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