






# 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   
 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   

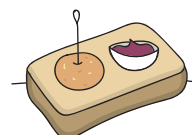
## POLPETTINA 2,00

preparate da noi e cotte al forno\*



♥ **PATATE E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO**  **VEGAN**

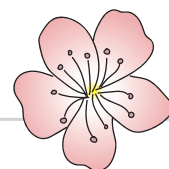
con crema alle zucchine e capperi siciliani Nonno Andrea



♥ **MELANZANA, QUINOA E LIMONE**   

con crema alle melanzane, olive e mandorle Nonno Andrea 

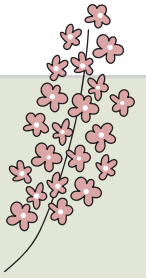
♥ **PROSCIUTTO** (da aziende locali)    con labna al lime 



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








♥ ZUCCHINE MARINATE AL LIMONE **VEGAN**    9,00  
su crema di pomodori arrostito, ravanelli, crumble al timo e finocchietto

♥ PANZANELLA     10,00  
con rapa rossa, cetrioli, cipolla marinata, olio al basilico e burrata (da aziende agricole locali)

♥ INSALATINA GRIGLIATA CON PESTO AL BASILICO **VEGAN**  8,00  
pere, noci e zest di limone



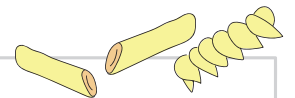
♥ TARTARE DI MANZO (da cooperative agricole locali)      13,00  
con scalogno caramellato, zabaione salato, ribes e crostini di pane





abbinamento consigliato METODO CLASSICO 100% PINOT NERO alcol: 12%  
Stefano Pola Az. Agricola Andreola - Farra di Soligo (TV) **CALICE 6,00**






♥ PATATE NOVELLE **VEGAN**    7,00  
con salsa al prezzemolo, cipollotto e noci tostate

## I GRANI ∴

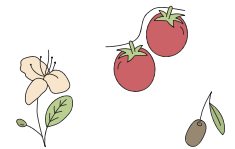


♥ GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA (preparati nella nostra agricucina)     14,00  
con pesto di rucola e mandorle, robiola (da aziende agricole locali) e mandorle tostate








♥ FUSILLI (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo) **VEGAN**    13,00  
con crema di melanzane arrostitite, melanzane spadellate, polvere di capperi, nocciole tostate e salsa al limone

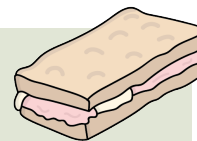
♥ STROZZAPRETI (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo)   13,00  
con salsa mediterranea Nonno Andrea, olive taggiasche, stracciatella (da aziende agricole locali), pomodorini confit e olio al basilico




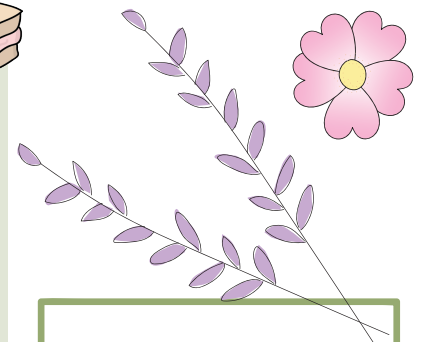
♥ VELLUTATA FREDDA DI PATATE, CETRIOLI E CIPOLLOTTO  11,00  
con salsa allo yogurt e cetriolo, semi di papavero e germogli di rapa rossa

## MENU' BIMBI

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



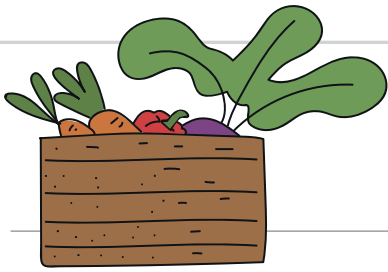
PASTA CORTA (pasta di semola di grano duro trafileta al bronzo)  6,00  
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.



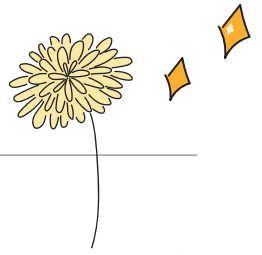
PANE  
    
1,50







POLPETTINE DI MANZO al sugo di pomodoro 12,00





## PIATTI DEL RACCOLTO



### ♥ \* GREEN BURGER VEGAN 15,00

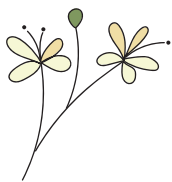
burger di spinaci, carote e ceci ,  
insalatina marinata di zucchine, carote, ravanelli e sesamo ,  
crema alle zucchine e capperi Nonno Andrea  
pane alla barbabietola  

 accompagnato da Ketchup verde Nonno Andrea 

### ♥ GUANCETTA DI MANZO (da cooperative agricole locali) 18,00 accompagnata da asparagi bianchi grigliati

abbinamento consigliato STERPATO 2021 alcol: 14% CALICE 4,00 / BOTT. 75 CL. 24,00  
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Sangiovese Fattoria Varramista - Montopoli in Val D'Arno (PI)

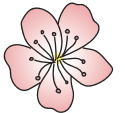
### ♥ ROASTBEEF (da cooperative agricole locali) 16,00 con salsa tonnata, capperi, pomodorini confit ed erba cipollina






## ∴ 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

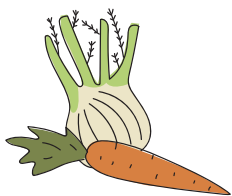


### BOWL FLORA 13,00

Insalata Iceberg, pomodoro, rucola, cavolo cappuccio viola al pepe rosa,  
zucchine allo yuzu, fave e piselli al miele, cous cous , fiori di zuccina, mirtilli,  
mozzarelline (da aziende agricole locali) , sesamo bianco e nero  e dressing al cappuccio viola

### BOWL FIORITA 13,00

Insalata Lollo, cavolfiore al forno, fagiolini al limone, cavolo viola, cipolla rossa in agrodolce ,  
zucchine in saor sott'olio Nonno Andrea, pompelmo, yogurt (da aziende agricole locali) al basilico ,  
grano saraceno, fesa di tacchino alla paprika e granella di pistacchio 



## INSALATONA 7,00

misticanza, cavolo cappuccio viola, cetriolo, carote 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

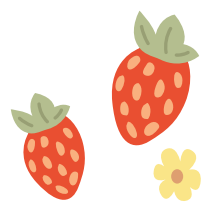
# ∴ I DOLCI DI NONNO ANDREA

- ♥ PLUMCAKE AL CAFFE'  4,50  con ganache al cioccolato al latte 
  - ♥ CHEESECAKE DI FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO  5,50 
  - ♥ CROSTATA ALLA CREMA E FRAGOLE  5,50 
  - ♥ CROSTATA CON MOUSSE DI PISTACCHIO  5,50 e salsa ai lamponi 
  - ♥ SOFFICISSIMA AL LIMONE  5,50 con crema al limone 
  - ♥ 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** 
- 
- ♥ BICCHIERINO MASCARPONE, CAFFE' E CIOCCOLATO  5,50 
  - ♥ BICCHIERINO PANNA COTTA ALLA VANIGLIA  5,50 con coulis di fragole e streusel alle mandorle








## 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