

LEGENDA ALLERGENI:

AS anidride solforosa

A arachidi

F frutta a guscio

G glutine

L latte

P pesce

S soia

SES sesamo

SE sedano

SN senape

U 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

LEGENDA ALLERGENI: **AS** anidride solforosa **A** arachidi **F** frutta a guscio **G** glutine **L** latte **P** pesce **S** soia **SES** sesamo **SE** sedano **SN** senape **U** 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

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*

La Chiocciola o il Croissant

(a lunga lievitazione) (G · L · U)



♥ vuoto 1,50

♥ farcito 2,00

scegli la tua farcitura

♥ Crema pasticcera alla vaniglia (L · U)

♥ Composta all'albicocca, timo e camomilla

♥ Composta all'uva fragola



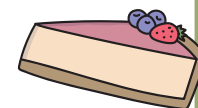
♥ Composta ai frutti di bosco, cherry e cioccolato fondente (S)

♥ Cremino cioccolatoso (F · L · S)

♥ Crema al pistacchio (F · L · S)

Nido pesca e crema pasticcera alla vaniglia (G · L · U · S · SN) 2,70
(pasta sfogliata e lievitata)

♥ Sofficissima al limone (G · U) 5,50
con crema al limone



♥ Cheesecake di fragola e frutti di bosco 5,50
(G · L · U · S · F)

♥ Crostata alla crema con pesche e mirtilli (G · L · U) 5,50

♥ Crostata con mousse di pistacchio 5,50
e salsa ai lamponi (G · L · U · S · F)



♥ Apple pie (G · L · U) 4,50

LEGENDA ALLERGENI: **AS** anidride solforosa **A** arachidi **F** frutta a guscio **G** glutine **L** latte **P** pesce **S** soia **SES** sesamo **SE** sedano **SN** senape **U** 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

♥ Muffin ai mirtilli e limone (G·L·U) 4,50



♥ Torta di noci e mandorle (U·F) 4,00

♥ Plumcake al cocco (G·L·U·S) 4,50
con ganache al cioccolato al latte



♥ Brownie al cioccolato e crema di arachidi 4,50
(A·G·U·S·F)



♥ Tortino al cioccolato (G·U·S) 4,50
Con yogurt alla panna (L) e composta
all'uva fragola

♥ Sacher (L·U·S·F) 5,50
Con composta all'arancia siciliana



♥ Sofficissima con cremoso al cioccolato 5,50
e frutti di bosco (G·S) VEGAN

♥ Bicchierino mascarpone, caffè' e cioccolato 5,50
(L·G·U·S)



♥ Bicchierino panna cotta alla vaniglia 5,50
con coulis di fragole e streusel alle mandorle
(L·G·F)



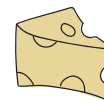
Bowl melone, olio al basilico 6,00
e sale maldon

schiacciate a lievitazione naturale con lievito madre

SCHIACCIATA FARCITA PAPAVERO 1 pezzo 6,50

ai multicereali (L·G·U·SES)

con prosciutto cotto alla brace
e formaggio mezzano

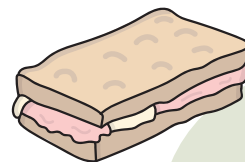


🍽️ accompagnata dal nostro Ketchup arancione

SCHIACCIATA FARCITA FIORE DI CAMPO 7,00

(L·G·F) 1 pezzo

con crema alla casatella, pesto di pistacchio,
mortadella e granella di pistacchio



AGGIUNTA
KETCHUP NONNO ANDREA

+1,00

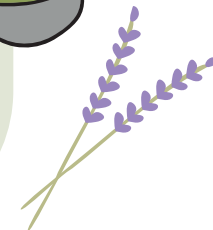
preparati con tante verdure
a scelta tra:

ARANCIONE

delicato
ZUCCA
FINOCCHIO
PORRO

VERDE (SE)

piccante
POMODORO VERDE
FINOCCHIO
SEDANO



LEGENDA ALLERGENI: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U 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: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U uova

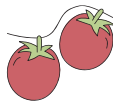
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI

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

schiacciate a lievitazione naturale con lievito madre

SCHIACCIATA COME UNA MARGHERITA 1 pezzo 6,00 (G · L · U)

con passata pomodoro,
mozzarella, grana e origano



SCHIACCIATA ORTOLANA VEGAN 1 pezzo 6,50 (G · S · F)

con pesto di noci, zucchine grigliate,
pomodorini confit e noci tostate

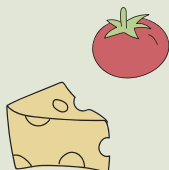


SCHIACCIATA GIARDINO 1 pezzo 7,00 (G · L · U · F)

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

SCHIACCIATA GERMOGLIO 1 pezzo 7,00 (G · L · U)

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



♥ Cookie alla zucca e cioccolato (G · S) 1,50

♥ Biscotto al cioccolato (G · L · U · S) 1,50

♥ Biscotto al farro integrale (G · L · U) 0,90

♥ Tris frollini al mais (U) 1,50

♥ Biscotto al mais con mandorle e semi (G · L · U · F) 1,50

♥ Biscotto al uvetta e pinoli (G · AS) VEGAN 1,50

♥ Barretta di frolla e lamponi (G) VEGAN 1,90



IL GELATO FARM MADE

♥ Fragola di campo e Fiori di Sambuco

♥ Mora delle nostre siepi

♥ Pesca nettarina

♥ Limone della Costiera Amalfitana

♥ Latte e menta dei nostri campi (L)

♥ Vaniglia del Madagascar (L · U)

♥ Pistacchio (L · F)

♥ Cioccolato fondente

♥ Caramello salato e mandorle caramellate (L · F)

♥ Nocciola e Cookies al Cioccolato (G · L · U · S · F)



una pallina
2,50

due palline
3,00

Ogni pallina extra
1,00

LEGENDA ALLERGENI: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U 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: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U 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

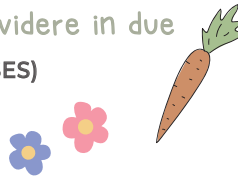
GLI SPUNTINI di Nonno Andrea

Gli spuntini nascono nelle nostre cucine, a partire da ciò che coltiviamo nei nostri campi e da ingredienti che scegliamo con cura presso aziende e cooperative locali.

Attraverso preparazioni attente e cotture leggere, realizziamo proposte equilibrate e gustose, ideali per l'aperitivo, una pausa durante la giornata o una merenda per chi ama mangiare in modo naturale.

♥ Hummus di carote, zenzero e ceci (SES)

e pinzimonio di verdure **VEGAN** 13,00 da condividere in due
con schiacciata integrale multicereale (G · SES)
e olio extravergine di oliva



♥*Garden burger **VEGAN** 15,00

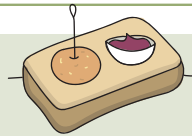
burger di peperoni, cipolla rossa caramellata (AS),
pomodoro e insalata Iceberg, pane agli spinaci (G · SES)

con il nostro Ketchup verde piccante (AS · SE)



Bowl melone, olio al basilico 6,00
e sale maldon

POLPETTINE AL FORNO

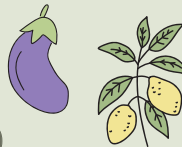


♥ Patate e zucchine allo zafferano (G) **VEGAN** 2,00

Con crema alle zucchine e capperi siciliani

♥ Melanzana, quinoa e limone (G · L · U) 2,00

Con crema alle melanzane, olive e mandorle (F)



♥ Prosciutto (G · L · U) 2,00

Con labna al lime (L)



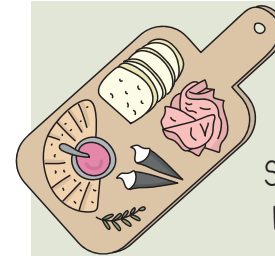
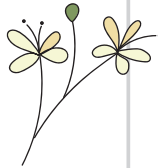
TRAMEZZINI

♥ Hummus di ceci, zucchine marinate e
pomodori secchi (G · S · SES) **VEGAN** 2,50



♥ Tonno, cipolla agrodolce, capperi e zest di lime 2,50
(G · S · SES · AS · P)

♥ Prosciutto cotto (da cooperative agricole locali)
e funghi champignon (G · S) 2,50



15,00 Tagliere di salumi e formaggi

Soppressa (AS) e Formaggio erborinato (L · AS),
Lonza di maiale, Formaggio mezzano (L · U) e
Caponata alle melanzane,
Pancetta pepata, Formaggio fieno e camomilla (L),
Noci (F) e pane
(S · G · SES)



Tagliere con pregiata selezione Formaggi di malga
(L · U · AS) 16,00

con crema agli asparagi bianchi,
Chutney di cipolla e vino rosso (AS),
Miele, Noci (F) e pane (S · G · SES)



LEGENDA ALLERGENI: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U 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: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U 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