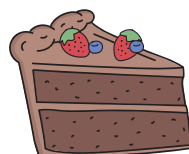
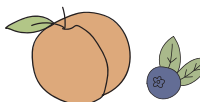




I DOLCI di Nonno Andrea

...dolci, lievitati da forno, biscotti, composte, 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*

- ♥ **Essenza segreta** 8,00
limone realistico con ganache al cioccolato bianco e limone, cuore
di limone con menta e basilico, guscio croccante al cioccolato bianco G·L·U·S·F
- ♥ **Plumcake al cocco** (G·L·U·S) 4,50
con ganache al cioccolato al latte
- ♥ **Cheesecake di fragola e frutti di bosco** (G·L·U·S·F) 5,50
- ♥ **Crostata alla crema con pesche e mirtilli** (G·L·U) 5,50
- ♥ **Crostata con mousse di pistacchio** (G·L·U·S·F) 5,50
e salsa ai lamponi
- ♥ **Apple pie** (G·L·U) 5,50
- ♥ **Sofficissima al limone con crema al limone** (G·U) 5,50
- ♥ **Torta di noci e mandorle** (U·F) 4,00
- ♥ **Sacher** (L·U·S·F) 5,50
con composta all'arancia siciliana
- ♥ **Sofficissima con cremoso al cioccolato** (G·S) 5,50 VEGAN
e frutti di bosco
- ♥ **Bicchierino mascarpone, caffè' e cioccolato** (G·L·U·S) 5,50
- ♥ **Bicchierino panna cotta alla vaniglia** (G·L·F) 5,50
con coulis di fragole e streusel alle mandorle



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



IL GELATO FARM MADE

- ♥ Fragola di campo e Fiori di Sambuco
- ♥ Mora delle nostre siepi
- ♥ Pesca nettarina
- ♥ Limone della Costiera Amalfitana
- ♥ Caramello salato e mandorle caramellate (L·F)
- ♥ Nocciola e Cookies al Cioccolato (G·L·U·S·F)
- ♥ Latte e menta dei nostri campi (L)
- ♥ Vaniglia del Madagascar (L·U)
- ♥ Pistacchio (L·F)
- ♥ Cioccolato fondente



una pallina 2,50 due palline 3,00 ogni pallina extra +1,00

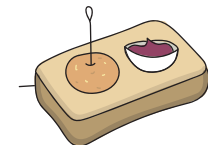
LEGENDA ALLERGENI: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U uova
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI

APPETIZERS e VERDURE DELL'ORTO

POLPETTINE AL FORNO

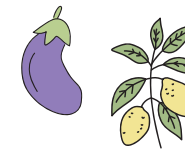
- ♥ **Patate e zucchine allo zafferano** (G) VEGAN 2,00

Con crema alle zucchine e capperi siciliani



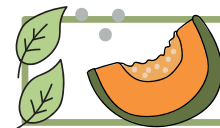
- ♥ **Melanzana, quinoa e limone** (G·L·U) 2,00

Con crema alle melanzane, olive e mandorle (F)



- ♥ **Prosciutto** 2,00

Con labna al lime (L)



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

- ♥ **Hummus di carote, zenzero e ceci** (SES) 13,00
con pinzimonio di verdure VEGAN da condividere in due
con schiacciata integrale multicereale (G·SES) e olio extravergine di Oliva



- ♥ **Fiori di zuccina ripieni di ricotta, menta, basilico e alici** (L·U·P) 10,00
su crema di pomodori arrosto, nocciole tostate e olio alla menta

- ♥ **Pomodoro grigliato** (L·AS·SES) 9,00
con hummus di basilico, mousse di burrata, aceto balsamico, fiori eduli e basilico



- ♥ **Zuccina tonda** (G·L·U·F) 9,00
ripiena con crema di robiola, crumble salato al limone, crema alle zucchine e
capperi e olio alla menta

La campagna da condividere 35,00

ideale da due a quattro persone (SES·G·L·U·P·AS·F)

I nostri quattro antipasti vegetariani
serviti insieme

- ♥ **Tartare di manzo** (G·S·SES) 15,00

con guacamole, salsa ponzu, pomodorini confit, germogli di piselli
e crostini di pane integrale



15,00 Tagliere di salumi e formaggi

Sopressa (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
(G·S·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 (G·S·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

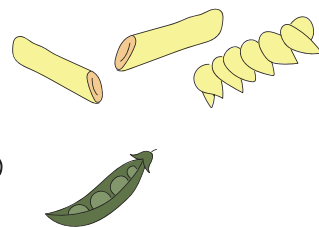
qui da Nonno Andrea il coperto non si paga

Ogni pietanza nasce nelle nostre cucine,
da ciò che coltiviamo nei nostri campi e da ingredienti
scelti con cura presso aziende e cooperative del territorio.
Una cucina semplice e attenta, per chi ama mangiare in modo naturale.



I GRANI ::

- ♥ **Ravioli alla ricotta, piselli e limone** (G·L·U·F) 14,00
su crema di zucchini gialle, scaglie di formaggio vecchio
crema di pomodorini arrosto e pistacchi tostati



- ♥ **Tortiglioni** (G·S·F) **VEGAN** 13,00
con crema di peperoni gialli, zucchini julienne, mirtilli,
mandorle tostate salate e fiori di zuccina

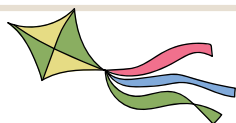


- ♥ **Strozzapreti** (G·L) 13,00
con salsa mediterranea, olive taggiasche, stracciatella,
pomodorini confit e olio al basilico



- ♥ **Insalatina di farro** (G·F·L) 11,00
con pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, zucchini, carote,
peperoni rossi, formaggio primo sale, pinoli tostanti e dressing all'aneto

MENÚ BIMBI



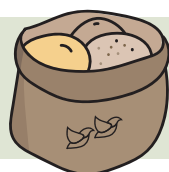
- ♥ **Schiacciata farcita Papavero ai multicereali** (G·L·U·SES) 6,50
con prosciutto cotto alla brace
e formaggio mezzano
accompagnata dal nostro Ketchup arancione



- ♥ **Pasta corta** (G) 6,00
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.



- ♥ **Polpettine di manzo** al sugo di pomodoro 12,00



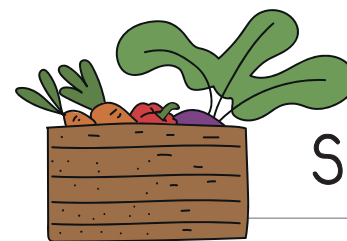
PANE (G·SES·S) 1,50

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

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga



SECONDI e PIATTI DEL RACCOLTO



- ♥ * **Garden burger** **VEGAN** 15,00



burger di peperoni
cipolla rossa caramellata (AS) pomodoro e insalata Iceberg
pane agli spinaci (G·SES)
accompagnato dal nostro Ketchup verde piccante (SE·AS)

- ♥ **Suprema di pollo** (G·SES·F) 16,00

peperoni grigliati, crema peperoni e mandorle, prezzemolo



abbinamento consigliato VALPOLICELLA D.O.C. 2024 TERRE DI LANOLI alcol: 12,5%
Corvina, Corvinone, Rondinella Az. Agricola Villa Canestrari (VR) CALICE 4,00 / BOTT. 75 CL. 22,00

- ♥ **Roastbeef all'inglese** (P·AS·SN·U) 17,00

con salsa tonnata, capperi, pomodorini confit ed erba cipollina



- ♥ **Patate novelle** (G·SES·F) **VEGAN** 7,00
con salsa al prezzemolo, cipollotto e noci tostanti

- ♥ **Insalatona** **VEGAN** 7,00

misticanza, cavolo cappuccio viola, cetriolo, carote julienne



BOWL NATURA

un equilibrio tra verdure, semi, proteine e carboidrati ognuna
con un proprio delicato condimento



Bowl Estate 13,00

Insalata salanova, edamame al basilico (S), cetrioli "tzatziki" (L), melanzane
grigliate, ravanelli, pesche gligate alla lavanda, ricotta affumicata (L),
orzo (G), gel alle ciliegie, semi di girasole alla paprika e fiori eduli



Bowl Sole 13,00

Valeriana, falafel (G), carote colorate a julienne, friggirelli, zuccina gialla,
pomodorini alla menta, albicocche, riso basmati alla barbabietola,
prezzemolo, semi misti (girasole, sesamo (SES), zucca, lino) alla salsa di
soia (S) e dressing di miso, cocco e lime (S·G·P)

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

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga