

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)

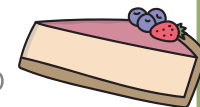
♥ Cremino cioccolatoso (F · L · S)

♥ Crema al pistacchio (F · L · S)

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

♥ Sofficissima alla lavanda con composta alla mora (G · U) 5,00

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



♥ Crostata con pesche e amaretti (G · L · U · F) 5,50

♥ Crostata con mousse allo yogurt e
geleè al mango e passion fruit (G · L · U) 5,50



♥ 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 alla ricotta con fichi e noci (G·L·U·F) 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

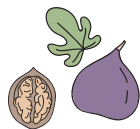
♥ Brownie al cioccolato e crema di arachidi 4,50
(A·G·U·S·F)

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

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

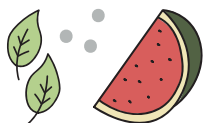


♥ Sofficissima con cremoso al cioccolato 5,50
e frutti di bosco (G·S) **VEGAN**



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

♥ Bicchierino cheesecake allo yogurt e mirtilli
con salsa ai mirtilli e limone (L·G·U) 5,50



Anguria, olio al basilico
e sale maldon 6,00

schiacciate a lievitazione naturale con lievito madre

SCHIACCIATA TRAMONTO 7,00

(G·L·AS) 1 pezzo

con mozzarella e burrata (da aziende agricole locali),
prosciutto Crudo Veneto D.O.P.,
pomodorini, rucola e
aceto balsamico

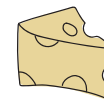


SCHIACCIATA FARCITA PAPAVERO 6,50

ai multicereali

(L·G·U·SES) 1 pezzo

con prosciutto cotto alla brace
e formaggio mezzano

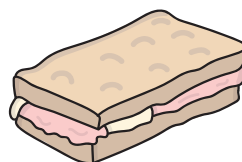


SCHIACCIATA FARCITA FIORE DI CAMPO 7,00

ai multicereali

(L·G·F·SES) 1 pezzo

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



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

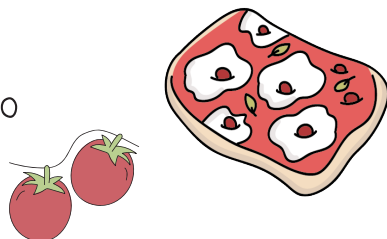
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

schiacciate a lievitazione naturale con lievito madre

SCHIACCIATA COME UNA MARGHERITA 6,00

(G · L · U) 1 pezzo

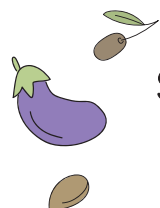
con passata pomodoro,
mozzarella, grana e origano



SCHIACCIATA ORTOLANA VEGAN 6,50

(G · S · F) 1 pezzo

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



SCHIACCIATA GIARDINO 7,00

(G · L · U · F) 1 pezzo

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



♥ 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

♥ Tris biscottini ai frutti di bosco (G · L · U) 1,90

♥ 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 FATTO DA NOI

♥ Bowl gelato al gusto di fragola, pesca, limone
con frutta fresca, coulis di fragola
e panna montata (L) 6,50



♥ Bowl gelato al gusto di cioccolato, pistacchio,
nocciola e cookies con granola, crema alla nocciola
e panna montata (L · U · S · F · G) 7,00



♥ Fragola di campo

♥ Mora delle nostre siepi

♥ Pesca nettarina



♥ Limone di Amalfi



♥ Latte e menta dei nostri campi (L)



♥ Crema alla vaniglia del Madagascar (L · U)

♥ Pistacchio (L · F)

♥ Cioccolato fondente



♥ Caramello salato e mandorle (L · F)

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



una pallina
2,50

due palline
3,50

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

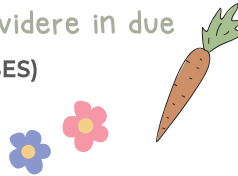
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

GLI SPUNTINI di Nonno Andrea

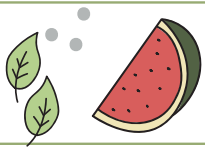
Gli spuntini nascono nelle nostre cucine, a partire da ciò che coltiviamo nei nostri campi e da ingredienti che scegliamo con cura presso aziende e cooperative locali.

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 melanzana arrostita 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

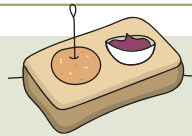


- ♥* **Garden burger** VEGAN 15,00
burger di peperoni, cipolla rossa caramellata (AS),
pomodoro e insalata Iceberg, pane agli spinaci (G·SES)
con il nostro Ketchup verde piccante (AS·SE)



Anguria, olio al basilico
e sale maldon 6,00

POLPETTINE AL FORNO

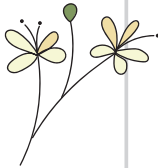


- ♥ **Patate e zucchine allo zafferano** (G) VEGAN 2,00
Con crema alle zucchine e capperi siciliani
- ♥ **Spinaci, formaggio mezzano e pinoli** (G·L·U·F) 2,00
Con crema ai peperoni ed erbe aromatiche (F)
- ♥ **Prosciutto** (G·L·U) 2,00
Con labna al lime (L)



TRAMEZZINI

- ♥ **Zucchine grigliate, rucola, pesto di pomodori secchi e anacardi** (G·S·AS·F) VEGAN 2,50
- ♥ **Tonno, cipolla agrodolce, capperi e zest di lime**
(G·SES·P·U·AS·SN) 2,50
- ♥ **Prosciutto cotto** (da cooperative agricole locali)
e **funghi champignon** (G·S·U·SN) 2,50



15,00 Tagliere di salumi e formaggi

Soppressa (AS) e Formaggio erborinato (L·AS),
Lonza di maiale, Formaggio mezzano (L·U) e
Melanzane con origano e peperoncino sott'olio,
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 pera, uvetta e cipolla (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