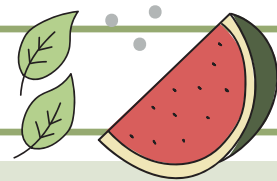




I DOLCI di Nonno Andrea

- ♥ **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 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) 5,50
- ♥ **Sofficissima alla lavanda con composta alla mora** (G·U) 5,00
- ♥ **Torta di noci e mandorle** (U·F) 4,00
- ♥ **Sacher di Nonno Andrea** (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 cheesecake allo yogurt e mirtilli** (G·L·U) 5,50
con salsa ai mirtilli e limone



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



IL GELATO FATTO DA NOI

- ♥ Fragola di campo
- ♥ Mora delle nostre siepi
- ♥ Pesca nettarina
- ♥ Limone di Amalfi
- ♥ Caramello salato e mandorle (L·F)
- ♥ Nocciola e Cookies al Cioccolato (G·L·U·S·F)
- ♥ Latte e menta dei nostri campi (L)
- ♥ Crema alla vaniglia del Madagascar (L·U)
- ♥ Pistacchio (L·F)
- ♥ Cioccolato fondente

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

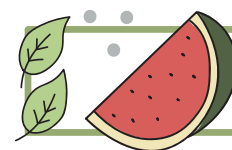
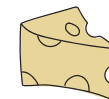
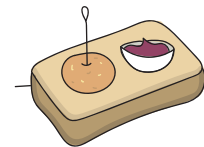


LEGENDA ALLERGENI: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U uova
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI

APPETIZERS e VERDURE DELL'ORTO

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** Con labna al lime (L) 2,00



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

- ♥ **Hummus di melanzana arrostita 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
- ♥ **Fichi caramellati** (L·F·AS) 10,00
su crema di formaggio erborinato al Prosecco, chips di prosciutto crudo, noci tostate, timo e pepe rosa
- ♥ **Pomodoro grigliato** (L·AS·SES) 9,00
con hummus di basilico, mousse di burrata, aceto balsamico, fiori eduli e basilico
- ♥ **Carote colorate** (G·S·P·L·F) 9,00
al miso e mirin, su labna di more, mirtilli e limone, nocciole tostate e menta

La campagna da condividere 38,00

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

I nostri quattro antipasti a base vegetale serviti insieme

- ♥ **Tartare di manzo** (G·S·SES) 15,00
con guacamole, salsa ponzu, pomodorini confit 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 Melanzane con origano e peperoncino sott'olio, 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 pera, uvetta e cipolla (AS), Miele, Noci (F) e pane (G·S·SES)

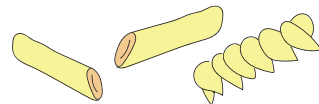


LEGENDA ALLERGENI: AS anidride solforosa A arachidi F frutta a guscio G glutine L latte P pesce S soia SES sesamo SE sedano SN senape U uova
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI
*alcuni prodotti, in alcune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



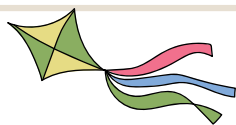
I GRANI ::



- ♥ Ravioli alla ricotta, prosciutto crudo e fichi secchi (G · L · U · F · AS · S) 14,00
su crema di melanzane e limone, fichi, noci e
aceto balsamico
- ♥ Tortiglioni (G · F) VEGAN 13,00
con crema di datterino giallo e peperone, zucchine julienne,
mirtilli e mandorle tostate salate
- ♥ Pennoni (G · L · S · AS · F) 13,00
con crema di carote arrosto, salsa acida allo yogurt con rosmarino
e capperi, fagiolini saltati al peperoncino e anacardi tostatati
- ♥ Insalata di farro (G · F · L) 11,00
con pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, zucchine, carote,
peperoni rossi, formaggio primo sale, pinoli tostatati e dressing all'aneto
- ♥ Parmigiana di melanzane (L · U) 10,00
con fonduta al grana, crema di pomodorini arrosto e olio al basilico



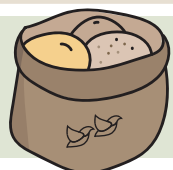
MENÚ BIMBI



- ♥ Schiacciata farcita Papaverò ai multicereali (G · L · U · SES) 6,50
con prosciutto cotto alla brace
e formaggio mezzano
- ♥ Pasta corta (G) 6,00
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.



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



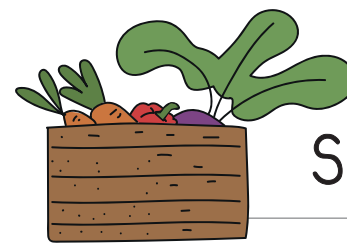
PANE (G · SES · S) 1,50

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 al forno ricoperta con pan grattato al prezzemolo (G · F) 16,00

crema di zucchine e menta, zucchine in saor e nocciole tostate



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

- ♥ Bresaola di manzo (L · AS) 14,00

con rucola, stracciatella, fichi e aceto balsamico



- ♥ Insalata di patate novelle (AS) 7,00

con cipolla, capperi, pomodorini e olive taggiasche

- ♥ Insalatona 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 grigliate alla lavanda, ricotta affumicata (L),
orzo (G), gel alle ciliegie, semi di girasole alla paprika e fiori eduli



Bowl Aurora 13,00

Insalata gentile, uova marinate alla soia (U · S · SES), riso venere e basmati,
peperoni al miso (S · G · P) con sciroppo d'acero, uva fragola, zucchine al lime
e pepe rosa, cavolo cappuccio, cipolla in agrodolce, bacche di goji, granella
di pistacchio tostato (F) e dressing al cavolo cappuccio viola (S)

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