

APPETIZERS e VERDURE DELL'ORTO

- ♥ **Hummus di zucca e ceci** (SES) 14,00
con pinzimonio di verdure (SE) **VEGAN** da condividere in due
con schiacciata integrale multicereale (G · SES) e olio extravergine di oliva
- ♥ **Funghi saltati** (S) **VEGAN** 11,00
su crema di castagne, salsa al mais, olio al basilico, popcorn alla paprika
affumicata e prezzemolo
- ♥ **Zucca al forno** (L · F) 10,00
su crema di mascarpone alle nocciole, funghi in carpione, nocciole tostate e timo
- ♥ **Carote viola, sedano rapa e patate dolci** (SE) **VEGAN** 9,00
su crema di cavolfiore, melograno e caramello



La campagna da condividere 40,00

ideale da due a quattro persone (SES · G · L · F · SE · S)



I nostri quattro antipasti a base vegetale serviti insieme

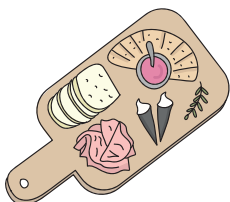
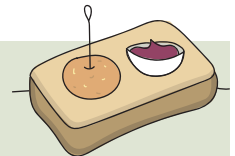


- ♥ **Pannocchia arrostita** 6,00
con salsa agrodolce e sale maldon

- ♥ **Tartare di manzo** (L · F · SES) 16,00
con composta di uva fragola, robiola, granella di pistacchio tostato,
prezzemolo, uva e cracker ai semi di barbabietola

POLPETTINE AL FORNO

- ♥ **Zucca con crema al finocchio e pepe verde** (G) **VEGAN** 2,00
- ♥ **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



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 al finocchio e pepe verde, 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

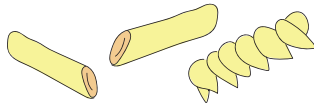
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga



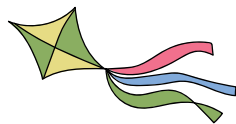
Ogni pietanza nasce nelle nostre cucine,
da ciò che coltiviamo nei nostri campi e da ingredienti
scelti con cura presso aziende e cooperative del territorio.
Una cucina semplice e attenta, per chi ama mangiare in modo naturale.

I GRANI ::

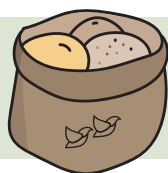


- ♥ **Rustici agli spinaci** (pasta trafilata all'uovo) (G · L · U · F) 13,00
con crema di porro, zucca saltata, mou di birra alla
zucca e crumble di castagne, pinoli e maggiorana 
- ♥ **Mezze maniche** (semola di grano duro trafilata al bronzo) (G · L · U) 13,00
con crema di funghi e funghi spadellati, fonduta di parmigiano
allo zafferano, crema e chips di rapa rossa
- ♥ **Fusilli** (semola di grano duro trafilata al bronzo) (G · S · AS · F) **VEGAN** 12,00
con crema di cavolfiore, radicchio precoce al vino rosso,
salsa di mele, terra di olive e mandorle
- ♥ **Vellutata di zucca e porro** (G · SES) **VEGAN** 11,00
con semi di zucca tostati e crostini di pane aromatizzati all'origano 

MENÚ BIMBI



- ♥ **Schiacciata farcita Papavero ai multicereali** (G · L · U · SES) 6,50
con prosciutto cotto affinato su braci di faggio
e formaggio mezzano
 accompagnata da Ketchup rosso (SE) 
- ♥ **Pasta corta** (G) 6,00
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.
- ♥ **Prosciutto cotto affinato su braci di faggio**
e mozzarella (L) 10,00 



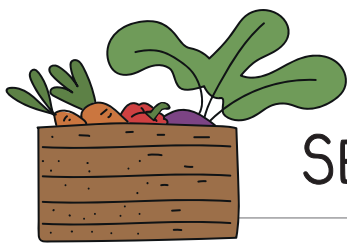
PANE (G · SES · S) 1,50

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



♥ * Zucca burger **VEGAN** 15,00



burger di zucca



cipolla rossa caramellata (AS), cavolo cappuccio viola

pane alla zucca (G · SES)



accompagnato dal nostro ketchup rosso (SE)

♥ Tacchino grigliato (SES) 16,00

con salsa agrodolce sesamo e verdure grigliate



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

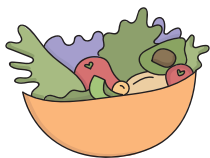
♥ Formaggio cotto (L) 14,00

con crema di funghi, funghi in carpione, porro al miele con pepe rosa e salvia alla piastra



♥ Insalatona 7,00

misticanza, cavolo cappuccio viola, finocchio, carote julienne



BOWL NATURA

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



♥ Bowl Foglia 13,00

Radicchio precoce, avena (G), formaggio Oro Rosso (L · AS), finocchio julienne con pesto alle olive taggiasche, baba ganoush (SES), mela, bietola spadellata, rapa rossa, ravanelli, semi di zucca tostati, zucca al timo e crema ai peperoni ed erbe aromatiche (F)



♥ Bowl Ghianda 13,00



Insalata Lollo, rucola, tacchino alla paprika affumicata, cous cous (G), radicchio di Chioggia alla piastra, porro al miele con pepe rosa e salvia, pera, carote con mirin e sciroppo d'acero (S), anacardi tostati e salati (F) e gel al mango e zenzero

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



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*

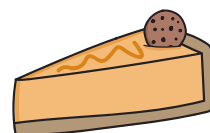
♥ Incanto d'autunno (L · G · U · S · F) 8,00

zucchetto realistica con ganache alla nocciola, cuore pralinato ai semi
di zucca, cioccolato fondente e cremoso alla zucca



♥ Crostata con crema pasticcera alla zucca (G · L · U) 5,00

♥ Cheesecake alla zucca e caramello (G · L · U · F · S) 5,50



♥ Cheesecake di Lisa con coulis ai piccoli frutti (G · L · U · S · F) 5,50

♥ Torta soffice di mele (G · L · U) 4,50



♥ Crostata mousse alla nocciola

e gelée all'uva fragola (G · L · U · S · F) 5,50



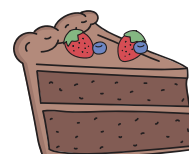
♥ Sofficissima alla castagna con crema pasticcera alla vaniglia (G · S · U) 5,00

♥ Torta di noci e mandorle (U · F) 4,00

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

♥ Sofficissima con cremoso al cioccolato (G · S) 5,50 VEGAN

e frutti di bosco



♥ Tiramisù di Nonno Andrea (L · U · G) 5,50

♥ Bicchierino mousse al gianduia (G · L · U · F · S) 5,50

con sabbietta al cioccolato, caramello mov e nocciole tostate e salate



IL GELATO FATTO DA NOI

una pallina

2,50

due palline

3,50

ogni pallina extra

+1,00

♥ Cioccolato fondente



♥ Zucca variegata al cioccolato (L · S)



♥ Fior di latte (L)

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

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