APPETIZERS e VERDURE DELL'ORTO

♡ **Carpaccio di manzo** (L · SES) 13,00
con carciofini sott'olio grigliati, gel all'arancia, salsa allo yogurt salato e mandarino bruciato, rucola e sesamo



♡ **Insalatina di finocchio, puntarelle e mela verde** (SES · SN · L · F · P) 10,00
marinata alla senape, lemongrass e zenzero su crema di mascarpone e taina, gel al pompelmo, dressing all'acciuga, mandorle tostate e olio al basilico

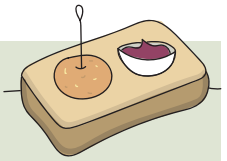
♡ **Radicchio Rosso tardivo grigliato** (L · U · F · AS) 10,00
su crema di radicchio e rapa, fonduta di parmigiano, nocciole tostate, pepe rosa, timo e zest di arancia

♡ **Pere cotte con anice e cannella** (L · SES · F · G) 9,00
su crema di formaggio di bufala, croccante ai semi di sesamo e barbabietola, noci tostate, pepe rosa, timo e olio al rosmarino



La campagna da condividere 40,00
ideale da due a quattro persone (SES · G · L · F · SN · P)
I nostri quattro antipasti serviti insieme

♡ **Piccolo fiore di bufala** (L) 21,00 da condividere in due
con schiacciata integrale multicereale (G · SES) e olio extravergine di oliva e crema di radicchio rosso tardivo e olive taggiasche



POLPETTINE AL FORNO

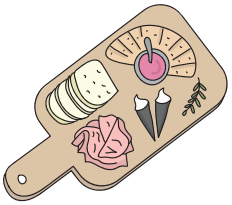
♥ **Zucca** con crema al finocchio e pepe verde (G) VEGAN 2,00

♡ **Spinaci, formaggio mezzano e pinoli** (G · L · U · F) 2,00
con crema ai peperoni ed erbe aromatiche (F)



♡ **Prosciutto** con labna al lime (G · L · U) 2,00





15,00 ♡ **Tagliere di salumi e formaggi**
Sopressa (AS) e Formaggio erborinato (L · AS), Lonza di maiale, Formaggio mezzano (L · U), Zucca, cipolla e uvetta in agrodolce, 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, Composta dolce alla mela e zenzero, 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

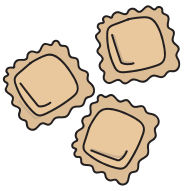
TUTTE LE PIETANZE DEL MENU' LE PREPARIAMO IN UN'UNICA CUCINA PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE CHE NON CI SIANO CONTAMINAZIONI DI ALLERGENI

*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



♡ **Mezzemaniche** (semola di grano duro trafilata al bronzo) (G · F) 13,00
con crema di broccoli, cime di rapa al peperoncino,
salsiccia e crumble di olive e mandorle

♥ **Ravioli alla zucca e ricotta** (G · L · U · AS) 14,00
su crema di funghi, salsa ai lamponi e aceto balsamico e
crumble al cacao e salvia



♡ **Bigoli con ragù bianco di cortile** (pasta trafilata all'uovo) (G · U · SE · L) 15,00
su crema di carote, erba cipollina, chips di carota
e olio al cavolo nero

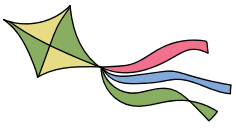




abbinamento consigliato STERPATO Varramista 2021 alcol: 11,5%
Fattoria Varramista spa – Montopoli in Val d'Arno (PI) CALICE 4,00 | BOTT. 75 CL. 24,00

♡ **Pasta e fagioli** (G · SE) VEGAN 11,00
con chips di cavolo nero

MENÚ BIMBI





♡ **Schiacciata farcita Papavero** ai multicereali (G · L · U · SES) 7,00
con prosciutto cotto affinato su braci di faggio
e formaggio mezzano
accompagnata da Ketchup arancione

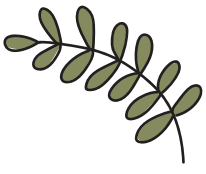




♡ **Pasta corta** (G) 6,00
con sugo al pomodoro oppure all'olio e.v.o.



♡ **Prosciutto cotto affinato su braci di faggio**
e mozzarella (L) 10,00





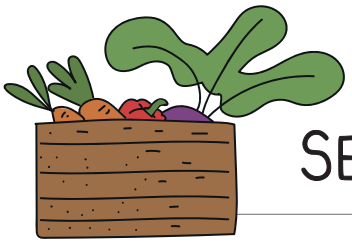
PANE (G · SES · S) 1,50

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 arancione

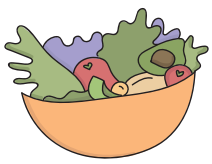
♡ **Ribeye** (L · F) 22,00
con jacket potatoes, salsa rustica ai peperoni, erba cipollina e mandorle tostate

♡ **Ossobuco brasato** (SE · AS · F) 18,00
con Radicchio Rosso tardivo grigliato e noci tostate



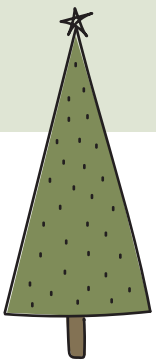
♡ **Jacket potatoes** (F) VEGAN 8,00
con salsa rustica ai peperoni, erba cipollina e mandorle tostate

♡ **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 Autunno** VEGAN 13,00
Radicchio Lusia, quinoa tricolore, mandarino, cavolo nero, cavolo cappuccio, finocchio grigliato alla lavanda, hummus alle lenticchie e carote (SES), crema alla zucca arrostita al pomodoro e olive taggiasche (F), noci tostate al rosmarino (F), prezzemolo, pepe rosa





♡ **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

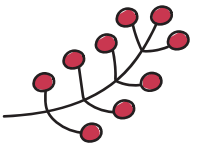
*alcuni prodotti, in alcune stagioni, possono essere congelati o surgelati internamente o esternamente

qui da Nonno Andrea il coperto non si paga

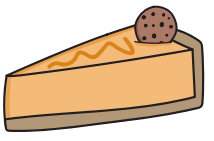
I DOLCI di Nonno Andrea

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



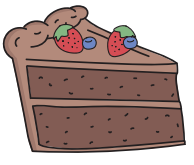
- **Crostata con crema pasticcera alla zucca** (G · L · U) 5,00
- **Cheesecake alla zucca, caramello e nocciole** (G · L · U · F · S) 5,50



- **Cheesecake di Lisa** con coulis ai piccoli frutti (G · L · U · S · F) 5,50
- **Strudel di mele e pere** con panna allo yogurt e cannella (G · L · U) 5,50
- **Crostata con mousse alla nocciola**
  e gelèe 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 mou e nocciole tostate e salate



IL GELATO FATTO DA NOI

una pallina	due palline	Ogni pallina extra
2,50	3,50	+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