

antipasti

MUFFIN DI PORRI



Porri, farina di soia e farina di ceci

6

CHIPS



Chips di polenta con funghi e grana

6

DADO



Dadolata di patate con maionese di olive e cipolle

6



senza glutine



vegano

primi piatti

VELLUTINA  
Vellutata del giorno con verdure di stagione

7

VENERE BIANCA  
Riso Venere e riso bianco con capperi, olive e mandorle

9

GNOCCHI TRICOLORE
Gnocchetti alla zucca, barbabietola e patate con burro di mandorle e olio al basilico

9

secondi piatti

SCALOPPA



Scaloppina di muscolo di grano agli agrumi

12

FRITTO MISTO



Verdure di stagione in pastella, falafel, crocchette di soia, pakora con salse di accompagnamento

12

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E FOCACCE

Selezione di formaggi tradizionali e non, accompagnati da focacce di ceci al vapore, di canapa e di castagne con pere, miele e noci

15

PIATTO AL QUADRATO



Piatto degustazione con:

- Vellutata;
- Cubi di polenta con ricotta di semi di zucca;
- Crocchette di soia;
- Falafel mediterranei;
- Formaggi vegetali.

20

contorni

INSALATA VERDE	5
INSALATA RICCA (carote, radicchio tardivo, olive, salsa di tamarì e tahin, semi misti)	8
PATATE COLORATE AL FORNO	6
POTPOURRI DI VERDURE DI STAGIONE	6

menu bimbi

SPAGHETTI/PASTA CORTA	
- all'olio;	5
- al pomodoro;	6
- al ragù di tofu;	7
BURGHER VEGETALE DI SOIA E VERDURE	8
BURGHER VEGETALE CON PATATE	10
PIZZE BABY (vedi le proposte della pizzeria)	

i Dessert della nostra pasticceria

TIRAMISU' DELLA TARDIZIONE 5
con caffè espresso, savoiardi, mascarpone, uova "felici" pastorizzate,
cacao

RED VELVET 6

RAWCAKE AI LAMPONI   6

Preparato con metodo crudista:

datteri, anacardi, sciroppo d'agave, farina di mandorle, olio di cocco,
coulis ai frutti rossi

TORTA RUSTICA DI MELE  6

Pan di Spagna con farina di mais Biancoperla, mele renette
e sciroppo d'acero

PASSIONE DOLCE  6

Tortina vegana al cacao servita con crema al cioccolato e tris di salse

Le rosse

MARINARA Pomodoro, aglio, origano, olio evo	5,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	6
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, funghi misti	8,50
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza affumicata	8,50
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala	9,50
TRICOLORE Pomodoro, mozzarella, pomodorini, burrata, rucola, grana	10
TUTTI FRUTTI Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, radicchio alla piastra	11
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano a scaglie	9
A MODO MIO Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, olive taggiasche	10
FORZUTA Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	9
TREVIGIANA Pomodoro, mozzarella, radicchio alla piastra	11

Per chi desidera è possibile sostituire la mozzarella tradizionale con quella vegana.

Le bianche

CIP & CIOP

Mozzarella, brie, gorgonzola, noci, nocciole

9

GRECA

Mozzarella, radicchio, pomodorini, feta greca

11

PULCINELLA

Mozzarella, cime di rapa (friarielli), pomodorini, burrata

10

IMPERIALE

Mozzarella, brie, radicchio alla piastra, olive taggiasche, pomodorini, erba cipollina

10

CECINA

Mozzarella, funghi, carciofi, pomodorini, hummus di ceci, semi di sesamo

10

ANCORA

Crema di porro, mozzarella, olive taggiasche, zucchine alla piastra, chiodini, rucola

10

SOPHIE

Crema di zucchine, mozzarella, patate al forno, cipolla, germogli

11

ERA ORA

Mozzarella, crema di funghi misti, porcini, patate al forno, cipolla, semi misti

11

CARBURO

Mozzarella, crema di zucchine, pomodorini, bufala

10

SALLY

Mozzarella, crema di zucca, radicchio alla piastra, semi di zucca

10

STEFY

Mozzarella, crema di zucca, spinaci, olive taggiasche, topinambur a crudo

11

gli arrotolati

BOSCO Mozzarella, funghi misti, patate al forno, rucola e grana a scaglie	10
SANSONE Mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane alla piastra, rucola, grana a scaglie	10
NAPOLI Mozzarella, cime di rapa (friarielli), scamorza affumicata, rucola, grana a scaglie	10

le baby

VIENNESE Pomodoro, mozzarella, wurstel di soia	6
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	5
PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patatine	6

Per chi desidera è possibile sostituire la mozzarella tradizionale con quella vegana.