



SAPERE DI IERI, SAPORI DI OGGI

Menu Autunno

Zuppe

Crema di Zucca Mantovana con coda di Gambero 8,70€

Pumkin Cream with tail Shrimp

Zuppa di Funghi Porcini, Patate, Gramigna di Pasta Artigianale di Canossa 8,90€

Porcini mushroom soup, potatoes, Gramigna of artisan Pasta Di Canossa

Vellutata di Carote, Arancio, Zenzero con chips di Grana Padano 24 mesi di Lodi 7,00€

Cream of Carrot, Orange, Ginger and Chips Grana Padano cheese of Lodi 24 months

Secondi Piatti

Carpaccio di Manzo scottato con Radicchio Trevigiano e Asiago Dop 10,80€

Seared Beef Carpaccio with Radicchio Trevisano & Asiago cheese DOP

Burrata Dop con Broccoli al Vapore & filetti di Acciughe 8,90€

Steamed broccoli with Burrata cheese DOP & Anchovy fillets

Ricottina di Bufala DOP con Verdurine stagionali al vapore 8€

Ricotta di Bufala cheese DOP with seasonal vegetables Steamed

Insalate

Insalata Vegana con julienne di Carote & Finocchi, Mela Verde, Arancio, Mandorle e sfoglie di Pane 7,50€

Vegan salad with julienne carrots & Fennel, Green Apple, Oranges, Almonds and sheets of Bread

Insalata Caesar con petto di pollo arrostito, yogurt artigianale al limone verde, scaglie di grana padano lodigiano e foglie di Pane 9,00€

Caesar salad with roasted Chicken breast, homemade Yogurt with Lemon green, flakes

Grana Padano cheese DOP from Lodi and leaves Bread

Panini

Panino Francesino con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, lattuga & Raspadura di Lodi 7,50€

Sandwich Francesino with Parma Ham 24 months, lettuce and Raspadura cheese of Lodi

Ciabatta Integrale con Caprino, Marmellata croccante di Cipolla Rossa e Foglia di Radicchio 6,50€

Ciabatta bread with Caprino, Crunchy Red Onion Marmalade, Leaf Radicchio

Maxi Toast con Prosciutto cotto di alta qualità, Fontina IGP e sott'aceti dell'orto 5€

Maxi Toast with high quality cooked ham, Fontina cheese IGP and pickles

Club Sandwich

Petto di pollo arrosto, lattuga, Speck Igp, yogurt e pomodorini sott'olio 8€

Le Delizie Artigianali

Yogurt

Yogurt con cereali, con frutta 5€
Yogurt with cereal

Yogurt di soia con cereali 5,50€
Soy yogurt with cereal

Insalata di Frutta

Insalata di frutta di stagione 4,50
Salad with seasonal fruits

Insalata di Frutta di stagione con yogurt 5,50€
Salad with seasonal fruits with yogurt

Dolci

Brioche 1,40

Brioche Mignon 1€

Delizie al cucchiaino monoporzione 5€
(mousse ai 3 cioccolati, frangipane, mille foglie, mousse ai frutti di bosco)

Fetta di Torta artigianale da 4,00
(carote, mela, crostata, cheese cake, paradiso)

Muffin 3€

Dolci vegani

Brioche 1,40

Muffin 3€

Dolci senza Glutine

Sacchettino biscotti 2,50

Crostatine 4,50€
(cioccolata, marmellata)

Sacchettino meringhe 5€



SAPERE DI IERI, SAPORI DI OGGI

Centrifughe 5€

Con i nostri centrifugati di frutta e verdura non solo vi disseterete, ma farete il pieno di vitamine e antiossidanti. Grazie alle proprietà benefiche e depurative degli ingredienti di stagione, pelle, linea e buonumore saranno al top!

Detox:

- 1 Arancio, Mela Dop, Carota, zenzero
- 2 Mela Dop, Carota, Finocchio

Rimineralizzante

- 3 Arancio, Carota, Finocchio, Sedano
- 4 Mela, Carote, Limone, zenzero

Anti infiammatoria

- 5 Mela, Carote, Zenzero, profumata alla menta

Energizzante:

- 6 Pera Dop , Mela Dop , Zenzero
- 7 Kiwi, Mela Dop, zenzero

Super vitaminica:

- 8 Pompelmo, Arance, Carote, zenzero
- 9 Arancia , Carote, Limone, il vero ACE!

Antinfluenzale:

- 10 Arancia , Pompelmo, Limone profumata alla menta



SAPERE DI IERI, SAPORI DI OGGI

Frullati 5€

Se cercate qualcosa di rinfrescante, se avete bisogno di un'idea alternativa per la merenda dei bambini o volete tenervi in forma con gusto, un buon frullato di sola frutta di stagione è quello che fa per voi!

1 Mele Dop, Arancia, Zenzero, Latte Bio

2 Kiwi, Pera Dop, Mela e Latte Bio

3 Mela Dop, cannella, Latte Bio

4 Pera Dop Mela Dop, , Latte Bio

5 Pera Dop con scaglie di cioccolato, Latte Bio

6 Arancia, Mela Dop, Pera Dop, Kiwi, Latte Bio

con latte di soya 5,50€

Spremute 4€

Provate le nostre succose spremute di agrumi ricche di vitamina C

Arance rosse

Pompelmi rosè



SAPERE DI IERI, SAPORI DI OGGI

Bevande

Caffetteria

Caffè 1,00€
Decaffeinato 1,10
Caffè Orzo/Ginseng 1,50
Caffè Americano 1,50€
Thè 4,00

Bibite

Acqua 0,50 L 1,50€
Succo di Frutta Bio : Pesca, Albicocca, Pera, Arancio 3,50€
Bibite Artigianali: Cedrata, Chinotto, Aranciata, Limonata, Gazzosa 3,50€
Coca Cola e Coca Cola Zero 3,00€

Vino

Rosso Cabernet bottiglia 0,75 L 14,00
Bianco Chardonnay bottiglia 0,75 L 12,00€
Spumante Extra Dry 0,75 L 15,00€
Franciacorta Bio 0,75L 28,00 €

Birre

Artigianale 0,33 L 6,50€
Speciale Angelo Poretti L 0,33 4,50€
Artigianali 0,75 14,00€