



SAPERE DI IERI, SAPORI DI OGGI

Pizza Gourmet

Nel nostro menù è in arrivo una gustosissima novità... La Pizza Gourmet!

Preparata con impasto a Pala a lunga lievitazione (48-72 ore), un'antica ricetta di epoca romana che ancora oggi viene realizzata da mani sapienti, utilizzando solo prodotti selezionati e naturali, solo italiani, ottenendo una pizza più digeribile, Ipolipidica, Ipolipidica e adatta ai Vegani!

Ancora oggi l'impasto è realizzato con: Frumento, Lievito Madre, Farina di Soia, Farina di Riso, Olio Extra Vergine di Oliva Toscano, Acqua e Sale

Remix Solo Salumi

ideale per 2-3 persone (composta da 6 tranci) 25€

Realizzata con Salumi selezionati realizzati da piccoli produttori italiani, Mozzarella Fior di Latte, salsa di Pomodoro Pachino

Remix

ideale per 2-3 persone (composta da 6 tranci) 25€

E' un mix di pizze vegane, vegetariane e con salumi, realizzata con prodotti selezionati, salumi, verdure stagionali, tutte con base di salsa di Pomodoro Pachino

Remix Vegetariano

ideale per 2-3 persone (composta da 6 tranci) 25€

E' un mix di pizze vegetariane con formaggi selezionati da piccoli produttori e verdure stagionali, tutte con base di salsa di Pomodoro Pachino e Mozzarella Fior di Latte

Remix Vegano

ideale per 2-3 persone (composta da 6 tranci) 23€

E' un mix di pizze vegane, verdure stagionali , tutte con base di salsa di Pomodoro Pachino

Super Remix Solo Salumi

ideale per 4-5 persone (composta da 10 tranci) 42€

Realizzata con Salumi selezionati realizzati da piccoli produttori italiani, Mozzarella Fior di Latte, salsa di Pomodoro Pachino

Super Remix

ideale per 4-5 persone (composta da 10 tranci) 42€

E' un mix di pizze vegane, vegetariane e con salumi, realizzata con prodotti selezionati, salumi, verdure stagionali, tutte con base di salsa di Pomodoro Pachino

PIZZA GOURMET

Super Remix Vegetariano

ideale per 4-5 persone (composta da 10 tranci) 40€

E' un mix di pizze vegetariane con formaggi selezionati da piccoli produttori e verdure stagionali, tutte con base di salsa di Pomodoro Pachino e Mozzarella Fior di Latte

Super Remix Vegano

ideale per 4-5 persone (composta da 10 tranci) 38€

E' un mix di pizze vegane, verdure stagionali , tutte con base di salsa di Pomodoro Pachino

NB: se avete qualche allergia e non vi piace qualche salume o formaggio, Tofu o Pomodori secchi o verdura per favore scrivetelo nell'ordine alla voce Note o Allergie

Dalla Nostra Cucina

Primi Piatti

Vellutata di Carota & Zenzero con Chips di Grana Padano DOP 24 mesi 9,50 €
Veloutè of Carrots and Ginger with Chips of Grana Padano cheese Dop 24 months (vegetarian)

Lasagnette alla Milanese con ragù di Salsiccia Luganega 10,90 €
Lasagna with Sausage of Luganega ragout sauce

Primo del Giorno con pasta artigianale Di Canossa da 9,90 €
100% Grano italiano, trafilata a bronzo from
First course of the day with Artisan Pasta Di Canossa, 100% italian wheat and worked with bronze dies

Quinoa con Barbabietola rossa, Carote, Broccoli con Nocciole IGP Piemonte € 9,50
Quinoa with red Beetroot, Carrots, Broccoli with Hazelnuts of Piemonte IGP

Secondi Piatti della Tradizione

Coscette di Pollo con ragù di Zucca Mantovana IGP e verdure servite con Patate al forno al Rosmarino 11,90€
Chicken Thighs with Pumpkin ragout sauce and vegetable sauce, with Roasted Potatoes scented Rosemary

Trancio di Salmone in crosta di Semi dell'orto con verdure al vapore & Cavolo nero 12,50€
Slice of fresh Salmon in a crust of Seeds with vegetables Steamed and Black cabbage

Secondo del giorno* da 11,90 €
Second dish of Day from

La Nostra Tartare

Tartare di Fassona 150 gr su un letto di Rucola, con Semi di Zucca 15,90€
Julienne di Barbabietola rossa & Carota, servita con sfoglie di pane casereccio
Steak tartare of beef Fassona, Arugula, Pumpkin seeds, julienne of Beetroot red & Carrot, Artisan Bread sheets

Il nostro Piatto Unico

Crocchette di Quinoa con Broccoli & Zenzero servite con 14,90€
Mayo Vegana con Paprika fatta in casa, Insalatina Croccante & Patate arrosto
Quinoa Croquettes with Broccoli & Ginger served with Mayo Vegana home made roasted potatoes, crunchy salad

Dalla Nostra Cucina

Contorni di stagione

Verdure miste di stagione al vapore con Cavolo Nero 6,00 €
Mixed steamed vegetables with Black cabbage

Patate Arrosto al profumo di Rosmarino 5,50€
Roasted potatoes with Rosemary scent

Pizza Gourmet

La nostra Pizza Gourmet al piatto, minimo 2 tranci a persona 9,00 €

A scelta: Vegana, Vegetariana, Creativa

Realizzata con lievito madre, farina di Frumento macinata a pietra, Soya, Riso, Olio extra vergine d'oliva, Acqua, Sale; condita con selezionati prodotti di piccoli agricoltori del territorio

Our Gourmet Pizza served at the table, minimum 2 slices per person. Choose from: Vegan, Vegetarian, Creative. Made with natural yeast, wheat flour milled stone, Soya, Rice, extra virgin olive oil, water, salt; topped with selected products of small farmers in the land

Insalate & Golosità dell'Orto

**Burratina d'Andria D.O.P servita con Fior di Broccoli € 10,90
e loro crema con Acciughine**

Burrata cheese of Andria DOP with Broccoli and their cream with Anchovies

Caesar Salad Light con Pollo ruspante aromatizzato al Rosmarino 10,90 €

Insalata, sfoglie di Carote, Grana Padano Lodigiano 24 mesi Dop, Crostini di pane casereccio e salsa alla Yogurt greco al profumo di Limone Bio

Crunchy salad, rustic Chicken flavored with Rosemary, Carrots, Croutons homemade bread, Grana Padano cheese DOP 24 months, Greek Yogurt sauce with organic Lemon flavor

**Insalata Detox , Barbabietola rossa, Quinoa, Broccoli, Carote, Sedano 10,50 €
Finocchio, Mandorle di Turitto (BA) IGP**

Detox with Salad, red Beetroot, Carrots, Celery, Fennel, Almonds of Turitto (BA) IGP

Sandwich Speciali

**I Sandwich Speciali sono serviti con un contorno di Insalatina mista di stagione &
con pane in Cassetta artigianale**

**Tramezzino con Salmone affumicato, Crema di Caprino al profumo di Aneto 12,00€
Carote alla iastra, Insalatina croccante**

Sandwich with smoked salmon, goat cheese with Aneto, baked Carrots, crunchy Salad

**Club Sandwich con petto di Pollo, Insalatina, Maionese, Uova strapazzate 11,50 €
e Speck IGP croccante**

Club Sandwich with Chicken breast, mixed Salad, Mayonnaise, scrambled Eggs, crispy Speck ham IGP

**Vegano con Zucca mantovana IGP al profumo di Timo 10,50 €
Cavolo Nero, Mayo vegana fatta in casa alla Paprika**

Vegan Casserole Bread, Pumpkin IGP with Thyme, Black cabbage, Vegan Mayo homemade with Paprika

Il Nostro Maxi Toast

**Maxi Toast con Prosciutto Cotto di alta qualità, Formaggio Fuso 6,00 €
Big Toast with high quality Cooked Ham, Cheese**

Dalla Nostra Cucina

Dolci

Torta del Giorno fatta in casa con uova fresche e farina macinata a pietra 4,90 €
Homemade Cake of the day with egg fresh and stone-ground flour

Tiramisù Antica ricetta fatto in casa con uova fresche 5,00 €
Tiramisù home made with egg fresh

Dolci artigianali Monoporzioni 5,50 €
Artisanal Mono Desserts

Tiramisù Vegano fatto in casa 5,00€
Vegan Tiramisù homemade

Insalata di frutta di stagione 5,00€
Salad fruit seasonal

Fonduta di cioccolato Barbagliata antica ricetta per nr 2 persone 9,90€
servita con frutta di stagione
Chocolate fondue Barbagliata ancient recipe, for 2 people, served with seasonal fruits

Le Delizie Artigianali

Yogurt 150 gr 5€

300 gr 8€

Yogurt con muesli di frutta o cereali
Yogurt with fruit o cereal muesli

Yogurt di soia con muesli di frutta o cereali + 0,50€
Soy yogurt with fruit or cereal muesli cereals

+ frutta di stagione 1,50€
with seasonal fruit

Dolci

Brioche 1,40

Brioche Mignon 1€

Dolci vegani

Brioche 1,40

Muffin (cioccolato o Carote) 4 €

Sacchettino di Biscotti 3,50€

Dolci senza Glutine

Sacchettino biscotti 3,50

Sacchettino biscotti senza glutine e vegano 3,50€

Crostatine 4,00€

(cioccolata, marmellata albicocca o frutti di bosco)

Muffin 4,00€

Sacchetto di Nocciole dolci IGP Piemonte (100 gr) 4,50€

Sacchetto Mandorle di Toritto IGP alla Paprika o alla Curcuma o salate (100 gr) 4,50€

Acqua Detox 2,80€ (0,4L)

Le acque aromatizzate alla frutta sono bevande rinfrescanti ricche di vitamine ma sono anche un ottimo rimedio naturale per contribuire alla depurazione dell'organismo.

Antinfluenzale :

Arancia Bio, Limone Bio, Zenzero

Brucia Grassi - Depurativa:

Pompelmo Rosa, Limone Bio, Timo

Tisana Antifluenzale 3€

E' un concentrato Naturale di Vitamine, ricco di proprietà che proteggono il nostro organismo

Limone Bio, Zenzero, Miele

Centrifughe

Formato normale 5,00€ (0,2L)

Formato XL 8,00€ (0,4L)

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!

Antinfluenzale:

1) Zucca, Mela, Zenzero

Antistress

2) Mela, Carota, Limone, Goji

3) Arancia, Sedano, Mela, Semi di Chia

Detox

4) Arancia, Finocchio, Sedano, Mela, Zenzero

Dimagranti:

5) Pompelmo Rosa, Arancia, Limone, Sedano

6) Mela, Pera, Zenzero, Finocchio

Energy Power:

7) Kiwi, Arancia, Mela, Zenzero, Goji

8) Pera, Carota, Sedano, Alga Spirulina

Frullati

Formato normale 5€

Formato XL 8€

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 Pera, Mela, Gocce di Cioccolato, Latte Bio
- 2 Kiwi, Mela, Finocchio, Zenzro, Latte Bio
- 3 Pera, Mela, Kiwi, Cannella, Latte Bio
- 4 Mela, Peram Cannella, Latte Bio

con latte di soya + 0,50€

Spremute

Formato Normale 4,5€ (0,2L)

Formato XL 7€ (0,4L)

Provate le nostre succose spremute di agrumi ricche di vitamina C

Arance rosse
Pompelmi rosè

Caffetteria

La Selezione di Caffè Ottolina è una pregiatissima miscela proveniente da Brasile e Centro America, è certificata Rainforest per un'agricoltura sostenibile, responsabilità sociale e ambientale

- Caffè 1,00€
- Decaffeinato 1,10€
- Marocchino 1,30€
- Caffè Orzo/Ginseng 1,50€
- Cappuccino 1,50€
- Cappuccino Speciale (con soia, orzo) 2,00€
- Latte Bianco 2,00€
- Latte Bianco Speciale (con soia, orzo) 2,50€
- Caffè Americano 1,50€
- Tè 3,00€

Specialità Matcha

La Selezione Verdi's Matcha è un tè verde giapponese molto pregiato, contiene 137 volte in più, proprietà antiossidanti del normale tè verde, riduce lo stress psico-fisico, è dimagrante, cura la gastrite

Cappuccino 3,00€
Cappuccino Speciale (con soia, orzo) 2,00€
Latte 3,00€
Tè 4,00€
Marocchino 2,50€

Bibite

Acqua Naturale & Frizzante 0,50 L 1,50€
Succo di Frutta Bio : Pesca, Albicocca, Pera 3,00€
Bibite Artigianali presidio Slow Food : Chinotto, Aranciata, Gazzosa 3,00€
Coca Cola e Coca Cola Zero 0,33 L 3,00€
Thè Freddo (Limone e Pesca) 3€

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€

Birre

Artigianale 0,33 L 7,50€
Speciale Angelo Poretti L 0,33 4,50€