



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

Crema di Carote & Zenzero servita con Yogurt Greco al profumo di Timo fresco 7,90 €
Cream of Carrots and Ginger with Greek Yogurt with fresh Thyme (gluten free, on request vegan)

Riso Venere con Fantasia di verdure estive servito con Tofu alla Curcuma 9,90 €
Black Rice with baked summer vegetables served with Turmeric Tofu (gluten free, vegan)

Secondi Piatti della Tradizione

Coscette di Pollo italiano al forno servite con Rotatouille di verdure estive 11,90 €
Italian baked Chicken Thighs served with baked vegetables with Thyme and Basil fresh

Trancio di Pesce * alla Siciliana con Pomodoro San Marzano Dop 12,90 €
Olive Nere Capperi di Pantelleria Igp, Patate
Sicilian Fish steak with Tomato San Marzano Dop, Black Olives, Capers of Pantelleria Igp, Potatoes

I nostri Piatti Unici

Crocchette di Quinoa con Zucchine e Patate servite con 14,90 €
Ketchup di Peperoni dolci fatta in casa, Insalatina croccante e
Patate arrosto al profumo di Rosmarino fresco
Quinoa croquettes with Zucchini and Potatoes, served with Home made sweet Peppers Ketchup, crunchy Salad, roasted Potatoes with fresh Rosemary

Calamari alla piastra con Pomodorini, Rucola, Insalatina 16,90 €
con glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP " De Nigris" serviti con Riso Pilaf
Squid with Cherry Tomatoes, Rucola, Salad and Balsamic Vinegar of Modena IGP De Nigris and Pilaf Rice

Contorni di stagione

Rotatouille di Verdure estive (Melanzane, Carote, Peperoni, Zucchine, Patate) 6,00 €
Baked summer vegetables with fresh Thyme and Basil (Eggplant, Carrots, Peppers, Zucchini, Potatoes)

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

Dalla Nostra Cucina

Sandwich Speciali

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

Specials Sandwiches are served with mixed seasonal Salad and artisan bread

Club Sandwich con petto di Pollo, Insalatina, Maionese, Uova strapazzate e Speck IGP croccante 11,30 €

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

Open Toast di crema di Avocado Siciliano con Salmone affumicato e Cetriolo, Insalatina croccante e servito con Semi di Chia 12,50 €

Open Toast of Avocado of Sicily with smoked Salmon with Cucumber, crunchy Salad and Chia seeds

Open Toast Vegano con crema di Avocado Siciliano, Pomodorini e Insalatina, servito con Origano fresco 10,30 €

Vegan Open Toast of Avocado cream of Sicily with cherry Tomatoes, crunchy Salad, fresh Origan

Il Nostro Maxi Toast

Maxi Toast con Prosciutto Cotto di alta qualità, Formaggio Fuso 6,50 €
Big Toast with high quality Cooked Ham, Cheese

Dolci

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

Insalata di Frutta di Stagione 5,00 €
Seasonal Fruit Salad

Fragole della Basilicata con Panna Montata 6,00 €
Strawberries of Basilicata with whipped Cream

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

Tiramisù Vegano fatto in casa 5,00 €

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

Le Delizie Artigianali

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€

Drages con Nocciole IGP ricoperti di cioccolato 3,50 euro

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) Fragola, 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 Fragola, Mela, Gocce di Cioccolato, Latte Bio

2 Kiwi, Mela, Finocchio, Zenzero, Latte Bio

3 Fragola, Mela, Kiwi, Cannella, Latte Bio

4 Mela, Fragola, 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€