

BEVANDE

BIRRA ARTIGIANALE
POP BALADIN CL 33
€3.50

MOLECOLA,
bevanda italiana analcolica
alla cola cl 33
€2.50

VINI BIOLOGICI
BIANCHI:
Soave doc 2018
La Cappuccina 75 cl €16

ROSSI BIOLOGICI:
Madégo 2017
La Cappuccina 75 cl €16

Valpolicella Ripasso
Terre di Gnirega 75 cl €18

BOLLICINA :
Durello Dama del Rovere
metodo classico 75 cl €20

Filòs Spumante Brut **Bio**
La Cappuccina 75 cl €18

PIATTI

V **ROBIOLINA DI MANDORLE,**
NOCCIOLE PIEMONTESI ,PERE
TRENTOSSO AL VINO, SAPA,
MISTICANZA BIO €6 **G**
un "formaggio" cremoso ^{FREE} senza
lattosio
(8,10,)

V **FOCACCINA INTEGRALE**
HUMMUS DI CECI E TONNATA VEG
€6
2 focaccine integrali di pasta
madre, hummus di ceci senza aglio
e salsa "tonnata " veg (1,6,8,10,11)

RIGATONI ALL'AMATRICIANA €8
il nostro sugo di pomodoro con
guancialetto croccante e pecorino
romano dop. (1, 7,9)

RISOTTO ALL'ISOLANA €9
con tastasal di Maiale Tranquillo©
riso di vialone nano essiccato
sull'aia Melotti (7,9) **G**
^{FREE}

FETTUCCINE ULTIMO BASILICO!
€8
Fettuccine bio Terre e Tradizioni, il
nostro pesto di anacardi e basilico,
pomodori confit e stracciatella o
burrata(1, 7, 8,)

POKE D'AUTUNNO

POKE è Bistrot autunnale e servito
tiepido
riso sushi o riso rosso integrale, uovo
marinato, avocado, edamame, 3
verdure cotte sottovuoto, cappuccio
rosso e bianco agrodolce, insalata,
mayo alle mandorle e salsa teryiaki
(1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11) **G**
^{FREE}

con **POLLO €12**

con **TROTA SALMONATA ALPINA €12**

con **TEMPEH DI CECI €12** **V**

QUESTA SETTIMANA WITH LOVE

V **COTOLETTA DI SEDANO**
RAPA €6

Sedano rapa fritto, impanato
con pane, mandorle, salvia,
limone (1,8, 11)

V **RISOTTO GUINNESS E**
TALEGGIO €10 **G**
^{FREE}

Un risotto grintoso rimasto nel
cuore dall'ultimo corso dello
chef Schifferegger (7,9)

STINCO DI MAIALE
TRANQUILLO ALLA IVAN €15

Stinco di maiale brado cotto 35
ore a bassa temperatura con
glassa agrodolce alla mela
verde (10) **G**
^{FREE}

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda

CARNIVORI

COSTINA DI MAIALE TRANQUILLO €12

cotta a bassa temperatura
con salsa barbecue èBistrot
(1, 5, 6)

CONTORNI

PATATE AL FORNO €4

con burro aromatizzato
Cafè de Paris

VERDURE MISTE €4

cotte sottovuoto e ripassate
in padella

MISTICANZA BIO €4

Insalata misticanza bio:
insalatina da taglio, foglia di
senape, mizuna, rucola,
salanova

DOLCI

LIEVITATO DI NONNO LEONE 500 GR €15,00 (1,3,7,8)

MONOPORZIONE LIEVITATO DI NONNO LEONE €6,00 (1,3,7,8)

TARTE TATIN LIEVITATA con gelato alle mandorle €6,00 (1, 3,6,7,8)

BURGER E PANINI

GREEN BURGER €10

Ceci e tofu speziato,
brunoise di carota, zucchina
e porro, insalata, maio di
mandorle, rosti di patate,
cappuccio in agrodolce e
salsa tonnata veg, cipolla
caramellata
(1,5,6,8, 9,10 11)

FISHBURGER €12

Capesante, gamberi,
merluzzo, sedano,
cappuccio in agrodolce,
maio di mandorle, rosti di
patate e cipolla caramellata
(1,2,3,4,8,9,10,11)

PANINO CON LE POLPETTE AL SUGO €10

Panino croccante all'olio
extravergine con polpette
di Coppa di Mora
Romagnola e Fassona al
sugo Bio e pecorino
romano Dop.
(1, 7)



PIZZA: COME UNA ROMANA

con farine macinate a pietra e
cotta nel Forno Zanolli

MARGHERITA €6

sugo di pomodoro, fiordilatte
di Agerola

MORTADELLA €8

Mortadella, ricotta di capra
Malga Faggioli ,pistacchi,
fiordilatte di Agerola (1, 7, 8)

COTTO NATURALE €8

cotto, ricotta di capra Malga
Faggioli, pecorino romano
dop, fiordilatte di Agerola (1,
7)

VEGETARIANA €8

sugo di pomodoro bio,
verdure miste di stagione,
fiordilatte di Agerola (1, 7)

BASE BIANCA €5 (1)

PANE

PAGNOTTA DI PASTA MADRE VIVA AL MOSTO E MANDORLE €6,00 (1, 11)

PAGNOTTA DI PASTA MADRE VIVA INTEGRALE AI SEMI MISTI €6,00 (1, 11)

PAGNOTTA DI PASTA MADRE VIVA SEMOLA DI GRANO DURO €6,00 (1, 11)

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda



LEGENDA ALLERGENI E INTOLLERANZE

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.