

## BEVANDE

**BIRRA ARTIGIANALE**  
POP BALADIN CL 33  
**€3.50**

**BIRRA ARTIGIANALE**  
CRACK BREWERY ML 400  
€4.50/€5.00/€5.50

**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


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

**RIGATONI ALL'AMATRICIANA VEG**  
**€8**   
il nostro sugo di pomodoro bio  
Terre e Tradizioni con tofu  
affumicato 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)

**RISOTTO GUINNESS E TALEGGIO**  
**€10**   
Un risotto grintoso, dolce e  
leggermente amaro (7,9)

## POKEMABON

**POKE èBistrot**  
riso sushi, uovo marinato, avocado,  
edamame, 3 verdure cotte  
sottovuoto, cappuccio rosso e bianco  
agrodolce, insalata, mayo al miso e  
salsa ponzu (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)   
FREE

con **POLLO €13**

con **TROTA SALMONATA ALPINA €13**

con **PIOVRA €15**

con **TEMPEH DI CECI €13** 

con **COSTINA DI MAIALE**  
**TRANQUILLO €15**

**POKE èBistrot primavera €15**  
riso sushi ,uovo marinato, asparagi,  
avocado, edamame, verdure cotte  
sottovuoto, agretti in agrodolce,  
funghi shitake, insalata, wanton  
wraps, mayo al miso e salsa ponzu (1,  
3, 4, 6, 8, 9, 10,11)

**POKE èBistrot pesce azzurro €15**  
Sgombro cotto sott'olio, grigliato e  
glassato, riso basmati al cocco, riso di  
broccoletto, uovo marinato, avocado,  
edamame, verdure cotte sottovuoto,  
insalata, mayo al miso e salsa ponzu,  
mandorle (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)

**POKE èBistrot calamaro €18**  
Calamaro ripieno di riso venere e  
funghi shitake, riso sushi, uovo  
marinato, avocado, edamame, verdure  
cotte sottovuoto, insalata, cappuccio  
rosso e bianco agrodolce, mayo al  
miso e salsa ponzu (1, 3, 4, 6, 8, 9,  
10,11)

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda

## CARNIVORI E BURGER

### **PORK RIBS BURGER €15**

Costine di maiale tranquillo disossate, cotte a bassa temperatura, glassate con bbq èBistrot, coleslaw giapponese, rosti di patate, taleggio di capra, maio al miso,  
(1,5,6,7,10)

### **PULLED CHICKEN BURGER €12**

pollo sfilacciato ogm free cotto a bassa temperatura, glassato con bbq èBistrot, coleslaw giapponese, rosti di patate, taleggio di capra, maio al miso  
(1,5,6,7,10)

### **COSTINA DI MAIALE TRANQUILLO €12**

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

## CONTORNI

### **PATATE FRITTE RUSTICHE CON BUCCIA €4**

### **VERDURE MISTE €4**

cotte sottovuoto e ripassate in padella

### **MISTICANZA BIO €4**

Insalata misticanza bio

## BURGER E PANINI

### **GREEN BURGER €12**

Ceci e tofu speziato, insalata, maio di miso, 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, salsa tonnata veg, maio di miso, rosti di patate e cipolla caramellata  
(1,2,3,4,8,9,10,11,14)

### **VEG TEMPEH BURGER €12**

Tempeh arrostito, glassato con teryaki, kimchi, insalata, cuore di bue, maio al miso,  
(1,5,6,8,)



### **PESCE AZZURRO BURGER €12**

Sgombro cotto sott'olio, grigliato e glassato, sobrasada o 'nduia, coleslaw giapponese, cuore di bue, maio al miso  
(1,5,6,10)

## PIZZA: COME UNA ROMANA

con farine di grani antichi Terre e Tradizioni e cotta nel Forno Zanolli

### **MARGHERITA €6**

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

### **BASE BIANCA €5 (1)**

## PANE

### **PAGNOTTE DI PASTA MADRE VIVA €6,00 (1, 11)**

## DOLCI

### **TARTE TATIN LIEVITATA**

con crema cotta €6.00  
(1, 3,6,7,8)

### **LIEVITATO DI NONNO LEONE**

€6 (1,3,6,7,8,)

### **CANNOLO SICILIANO €2,50 (1, 3,6,7,8)**

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.