

ME NU COLAZIONI

" PANE BURRO
E MARMELLATA "

" CAPPUCCIO
E FOCACCIA "

" YOGURT
E CEREALI "

" ENERGIA
PER LA MENTE "

" ENERGIA
PER IL CORPO "

Le nostre colazioni sono state elaborate in
collaborazione con la nutrizionista
Carlotta Bariani,
Gli ingredienti utilizzati sono di
produzione artigianale,
quasi tutti a KM0, di produttori
attenti e di qualità elevata.

PANE PUGLIESE TOSTATO, BURRO BIO _____ **3,60€**
**CHIARIFICATO ACCOMPAGNATO DA
MARMELLATA DI FRUTTA AL 70%**

- **A CHI E' INDICATA?**
adatta a tutti, grandi e piccini
- **COSA AMERAI?**
fare un tuffo nel passato, avvolti dalla dolcezza e da ingredienti genuini.
- **COSA PUOI ABBINARE?**
una tazza di caffè caldo, del tè verde o un cremoso cappuccino

CAPPUCCINO CREMOSO E LA NOSTRA _____ **4,00€**
FOCACCIA GENOVESE

- **A CHI E' INDICATA?**
adatta a tutti, a chi ama il salato ma non vuole rinunciare ad un buon cappuccino
- **COSA AMERAI?**
il contrasto netto tra salato e dolce e fare "il puccio" nel latte
- **COSA PUOI ABBINARE?**
un bicchiere d'acqua fresca

YOGURT DI LATTE DA FIENO _____ **4,80€**
**BIO, FIOCCHI DI CEREALI INTEGRALI BIO
AL NATURALE E FRUTTA SECCA BIO**

- **A CHI E' INDICATA?**
a chi ama fare colazione al bar ma non rinuncia al benessere
- **COSA AMERAI?**
carica energetica e il mix freschezza e croccantezza
- **COSA PUOI ABBINARE?**
una tazza di caffè o di tè

PANE GRANI ANTICHI S.PASTORE CON _____ **5,00€**
**FICHI E NOCI, RICOTTA BIOLOGICA DI
LATTE DA FIENO, MIELE DELL'ALTA VALLE
STAFFORA**

- **A CHI E' INDICATA?**
adatta a tutti, soprattutto a chi deve impegnare molte energie della mente
- **COSA AMERAI?**
il contrasto tra dolce e salato e la croccantezza della frutta secca
- **COSA PUOI ABBINARE?**
una tazza di caffè caldo o del tè

PANE INTEGRALE, AVOCADO BIO, _____ **6,50€**
**UOVO FRESCO DA ALLEVAMENTO A
TERRA SODO**

- **A CHI E' INDICATA?**
indicata a tutti, a chi ama la colazione salata, ma soprattutto a chi deve impegnare molte energie fisiche
- **COSA AMERAI?**
la carica energetica e l'esplosione del mix di sapori
- **COSA PUOI ABBINARE?**
una tazza di caffè, del tè verde o una spremuta di arance bio

ME NU

PRANZO

"LA VIA DEL SALE"

firmato dallo Chef
Damiano Dorati



"L'AUTUNNO"

firmato dallo Chef
Damiano Dorati



"CONNUBIO DI SAPORI"



"VIAGGIO NEL GUSTO"

I nostri menu sono preparati con ingredienti autentici, per la maggior parte BIOLOGICI. Il nostro pane è fatto con FARINA TIPO "1", con farina integrale, farina multicereali o grani antichi S.Pastore. Utilizziamo l'olio Extravergine di oliva e gli ingredienti provengono da fornitori locali attenti alla filiera e alla qualità.

IL NOSTRO PANE INTEGRALE CON FARINA _____ 10,50€
DELL'OLTREPO' PAVESE ACCOMPAGNATO DA BACCALA'
FRESCO MANTECATO della pescheria Bagnaschi,
SALSA VERDE (prezzemolo, olio evo, aceto di vino, pane, uovo)
E MOSTARDA DI VOGHERA ALLA PERA.

IL NOSTRO PANE NERO MULTICEREALE _____ 8,00€

(mix di farine: grano tenero tipo "1", segale, orzo, avena, grano tenero maltato, mais soffiato, semi di: sesamo -lino - gorasole, sale, glutine di frumento)

GUARNITO CON CREMA DI ZUCCA BIOLOGICA,
GORGONZOLA DOP, JULIENNE DI RADICCHIO
TREVIGIANO E MELOGRANO BIOLOGICO.

CROSTONE DI PANE ALL'OLIO EVO _____ 8,00€
CON SALSA DI POMODORO DA AGRICOLTURA
BIODINAMICA, FORMAGGIO "STAFFORELLA" E
UOVO BIOLOGICO DA GALLINE ALLEVATE A TERRA
COTTO ALL'OCCHIO DI BUE E OLIO EVO
AROMATIZZATO AL BASILICO FRESCO

RICOTTA FRESCA ARTIGIANALE _____ 9,00€
DI LATTE DA FIENO CON GRANELLA DI MANDORLE
PUGLIESI E MIELE MILLEFIORI DELLA VALLE
STAFFORA.

IL TUTTO SERVITO CON BRUSCHETTINE DI PANE
ALLO'OLIO EVO, ACCIUGHE DEL CANTARBICO,
POMODORINI SECCHI E RUCOLA FRESCA
BIOLOGICA.

COPERTO _____ 1,50€