

# 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€