Menù Generale

Aperitivi:, Sangria, Prosecco bio doc, Rosè bio doc Sidro bio doc., Spritz, Vini bianco e rosso bio doc. Aperanalcolico, Bibite e succhi di frutta bio e del com. equo-solidale.

Antipasti:

Classici: Anelli di cipolla fritti; Barchette farcite; Bignè spuma di formaggi-erbe; Cestini ripieni; Crocchette multigusti; Crostini speziati; Farinata di ceci-zucchine; Frittatine di campo; Gnocco fritto; Gocce mozzarella-verdure; Hummus: ceci, fagioli, lenticchie- zenzero, di zucchine; Involtini primavera; Lamelle al patè; Mini-tramezzini; Mozzarelline caprese Mozzarelline fritte; Olive ascolane, Panzerottini alle verdure; Pizzette mignon; Polpettine: melanzane-lenticchie rosse, verdure; Roll di piadina cipolla-ruola-formaggio; Rotoli di Bologna; Sfoglini salati, Spiedini di frutta; Spieduzzi stuzzicanti;Torte salate; Tramezzini-mignon; Verdure pastellate fritte;

Monti: Tris di formaggi al prato; Bruschelle al lardo; Bruschette varie; Grana in forma; Funghi alla crema di mais; Involtini di speck; Porchetta al taglio; Sedani al Gorgonzola; Spirali di bresaola tricolori; Taglieri di salumi in crosta; Tozzetti di polenta soppressa-grana.

Mare: Acquadelle fritte**;** Anelli di totano fritti; Carpaccio di polipo; Chele di granchio,Crostini di bacalà mantecato, Insalata di mare, Rotolini salmone-zucchine; Tortino di platessa ; “Poenta e bacalà”: “Poenta e scopeton”: Spiedini di pesce; Tartelle al salmone.

Primi: Arancini di riso, Avena olive-rucoletta-mandorle- radicchio; Bauletti alla Mediterranea; Bigoli al ragù; Canederli ceci-olive con salsa di basilico; Cannelloni: bolognese, ricotta-spinaci, bosco; Cappellacci scamorza-melanzane; Crepes di grano saraceno-zucchine-lattuga; “Cupido” cuori bufala-ciliegino; Monococco verdure-pesto, melanzane stufate-tofu-pomodorini; Fiocchetti: formaggio-pere, noci-gorgonzola; Gnocchetti di quinoa e patate al pesto, Gnocchi alla romana; Grano saraceno zucchine-rucola-pinoli-basilico; Hamburger di ceci e limone; Insalata di miglio-ceci-limone; Maccheroncini: forno, ragù, verdure; Melanzane alla Parmigiana; Miglio e grano saraceno bietole-zucchine-gommasio; Minestrone alla veneta; Orzo perlato: melanzane-pomodorini-origano, limone-bieta-patate; Polpettine miglio-melanzane; Panciotti cappesante-gamberi; Pasta tricolore all’italiana; Pasticcio: ragù, funghi, carciofi, verdure; Picatina di Quinoa, Quinoa alle verdure; Riso integrale con verdure spadellate; Riso integrale giallo zucchine-peperoni-zafferano-semi papavero; Riso rosso: olive-pomodorini-zucchine- mandorle- basilico, ratatouille di verdure grigliate; Riso venere: zucca-grana, gamberetti-carote- zucchine; verdure spadellate, zucca-grana; Risotti: all’isolana, all’Amarone su cestini di grana, asparagi, fragole, porcini, porcini- zucca,radicchio-salsiccia, alla birra, al prosecco, al tartufo; Scrigni di crepes: Asiago-radicchio, asparagi, misto bosco, porcini-zucca, speck, zucchine-gorgonzola;Tofu con salsa piccante-arancia-crema di mais; Tre cereali alla genovese (farro-grano saraceno- orzo);Tre-risi: verdure, pollo-zucchine-noci; Triangoli asparagi, gamberetti e zucchine, Vellutate: asparagi, ceci ed orzo al pesto, cipolla-grano saraceno-lenticchie-rosse, porcini, porcini-zucca, verdure-zenzero, sedano-mela verde, zucca-riso venere-provola, zucchine.

Pietanze fredde: Bresaola al pompelmo rosa; Carpaccio di polipo, Carpaccio agli agrumi,Farro monococco: pesto-pomodorini, bieta- zucchine- lime, verdure-mozzarisella;Insalate: di pollo, d’orzo, di riso, di pesce;

Porchetta al taglio; Roast-beef all'inglese; Salmone al limone; Sfilacci di cavallo rucola-grana; Tagliata di salmone su letto di misticanza; Vitello tonnato.

Pietanze calde: Arrosticini di ovino; Anitra all'arancio; Arista prugne-albicocche; Arrosto agli aromi; Brasato al Pinot Nero; Carpaccio alla Cipriani; Carpaccio di tonno agli agrumi; Carpaccio di tacchina alle verdure; Coniglio agli aromi; Cosciotto di agnello al forno; Dadolata di faraona; Flan di tofu-cipolla-salsa di miso-noci;Filettini di pollo-burger di fagioli rossi e zenzero; Grigliate; Hamburger di ceci-limone; Involtini di pollo e bacon alla senape, ai peperoni, verdure ecc., Involtini di manzo ripieni, Lonza alla mela verde; Musso con polenta; Omelette ceci-zucchine; Pepite di pollo: agrumi, misto bosco, ortaggi; Pesce azzurro al cartoccio olive-pomodorini; Piccata di tacchino; Piovra con sedano-olive taggiasche-noci; Polipo con patate; Pollo al Curry; Polpettine di gamberetti; Porchetta: forno, spiedo; Provola su crostone di mais; Roll di pollo e bacon alla senape, alle verdure ecc, Roastbeef al Syrah; Seppie in umido con polenta; Saltinbocca alla romana; Sovraccosce di pollo al forno; Spiedini di pesce; Spiedini di tofu alla menta; Stinco al forno; Straccetti di seitan al curry-curcuma-verdurine julienne; Tacchinella: broccolo fiolaro, castagne, funghi; Tagliate varie; Trancio di spada al forno, trancio di tonno gratinato

Contorni freddi: Carote Julienne; Garbure di verdure di stagione; Insalate: agrodolce, nizzarda, russa, carote-mela; Roll di lattuga con riso e besciamella di riso; Tris di verdure grigliate; Verdure al pinzimonio Zucchine al grana, alla menta.

Contorni caldi: Burger di fagioli rossi e zenzero; Carciofi alla giudea; Crocchette vegetali, patate e verdure, Dadolata di verdure gratinate, Funghi trifolati, carciofi alla giudea, Fagioli alla messicana; Indivia belga: Pinot, speck; Melanzane: funghetto, in salsa di senape; Mousse di carota bianca di Monticello; Nidi di carote al balsamico; Patate: forno, valdostana, pomodoro, prezzemolo, fritte; Peperonata, Polpettine vegetali,, Pomodori: gratin, al tonno; Puré: patate, spinaci; Radicchio rosso all'Asiago; Ratatouille di verdure grigliate; Spinaci al burro, Verdura cotta mista, Zucchine: gratinate.

Piatti etnici: Albondigas (polpettine di carne con peperoni e riso); "Bigoi co l'arna"; Chili (fagiolata con peperoni picccanti e seitan macinato);Churrasco; Cous-Cous alle 7 verdure; Empanadas (calzoni di verdure fritti); Hamburger classici, vegetariani, vegani ecc. Paella alla valenciana; "Pasta e fasoi, con provola";"Poenta e bacalà" alla vicentina,, Picatina di Quinoa con pollo, "Risi e bisi", Thiou (riso con verdure e manzo stufato), Tortillas farcite; Hot dog classici, alle verdure, vegani ecc.

Desserts: Ananas flambè ; Crema catalana al caramello; Crepes vari gusti; Panna cotta ai fruttti di bosco; Pot purry di frutta su letto di gelato; Semifreddi; Spiedini di frutta al cioccolato fuso; Tris di formaggi con miele e marmellate; Sgroppino: agrumi, limone, Mela verde, gelato, ecc.

Dolci: Bignolata**,** Dolce del Re, Frollata di frutta in bellavista, Meringata, Millefoglie, Saker , Dolci al cucchiaio (mousse, crema catalana, panna cotta ecc.)

Caffè': Arabica 100% biologico

Liquori: Amaro, Grappa, Limoncello, Prugna, Sambuca.