

Sfiziosità dell'Orto

Zeppole Fritte all'Amatriciana

Impasto con lievito madre Fritto, Pomodoro e Pancetta Croccante

4pz.

8

6pz.

10

Fagòt d'la Stala

Croccanti frittelle ripiene di carne (maiale), spinaci e mozzarella

2pz.

8

4pz.

10

Cipolla ripiena:

- di carne di vitello e maiale, amaretti e con passito  
- di verdure di stagione 

2pz.

8

3pz.

10

Pancake della nonna

Pancake con farcia alla salsa di rucola pomodorini confit stracciatella e tonno di Fassone

1pz.

8

2pz.

10

Zeppole Fritte Vegetariane

Impasto con lievito madre Fritto, Crema di formaggio e verdure

4pz.

8

6pz.

10

Mix Conviviale del Giardino

14

Da condividere per 2 persone

*2 Zeppole fritte Amatriciana, 2 Fagòt d'la stala,
1 Pancake della nonna,
2 Cipolle Ripiene, 2 Zeppole Fritte Vegetariane*



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA

COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti

Antipasti della Tradizione

Tagliere Conviviale del Pascolo  
Salumi e formaggi Esclusivamente di nostra Produzione

x1 p.	x2 p.	x3 p.
12	16	24

Vitello Tonnato della Tradizione  
Fassone Piemontese cotto a bassa temperatura con salsa tonnata originale della tradizione

Media	Grande
14	16

Tris di Battuta al coltello di Fassone  
Piemontese
1 con gorgo e noci, 1 con sedano in osmosi, 1 con cipolla caramellata e riduzione al barbera

Singola	Tris
14	18

Peperoni Arrostiti con Bagna Cauda  
Un incontro autentico tra la dolcezza dei peperoni e la sapidità della tradizionale salsa piemontese.

Media	Grande
12	14

Flan di verdure con crema Gran Monviso   
Flan di verdure di stagione farcite con crema di gran monviso, pomodori secchi e verdure croccanti

2pz	3pz
8	10

Lingua al verde  
Carne di Vitello Piemontese servita con la tipica salsa verde piemontese. Tradizione e genuinità in un solo piatto.

Media	Grande
12	14

Antipasto della Tradizione    **18**

Di Carne: Vitello Tonnato, Battuta, Lingua al Verde

Vegetariano: Flan di verdure, Cipolla ripiena, Peperoni con Bagna Cauda

Misto: Flan di verdure, Vitello Tonnato, Lingua al Verde



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA

COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti

Pasta Fresca del Giardino

Agnolotti al ragù bianco



Agnolotti di carne al ragù bianco, sfumati al marsala

200g	400g*
16	20

Tagliatelle al Ragù Tradizionale



Pasta fresca all'uovo con ragù tradizionale, preparato con Fassone Piemontese

200g	400g*
14	18

Plin al Sugo di Arrosto Piemontese



Piccoli ravioli fatti a mano. Ripieni di carne, conditi con un sugo ricco e saporito ottenuto come da ricetta tradizionale

200g	400g*
16	20

Mezze Maniche alla Carbonara



- Classica
- Vegetariana

200g	400g*
14	18

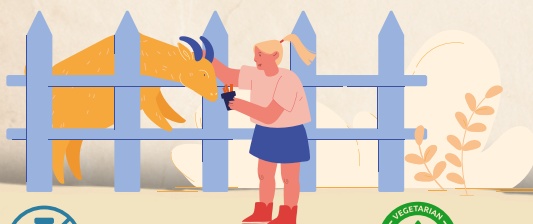
Gnocchi di barbabietola con Gorgo e Nocciole



Gnocchi freschi di patate e barbabietola con crema di gorgonzola e Nocciole Langhe Tostate

200g	400g*
16	20

**I piatti da 400g non sono condivisibili*



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA

COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti

Profumi e Sapori del Giardino

Hamburger Vegetariano



Hamburger di riso, mozzarella e verdure, con verdure grigliate e salsa di ceretrioli
Panino o al piatto

Singolo Doppio

14

17

Hamburger Ruspante



Carne frita di pollo ruspante, con salsa in agrodolce al yogurt e rucola

Singolo Doppio

15

18

Grigliata di Maiale



Salsiccia, Costine, Porchetta, Capocollo

x1p.

x2p

18

30

Hamburger Classico



Succulenta carne di Fassone, mozzarella di nostra produzione, insalata e pomodoro fresco.
Panino o al piatto

Singolo Doppio

14

17

Hamburger Giardino



Succulenta carne di Fassone, toma artigianale, bacon croccante, cipolla caramellata, insalata e pomodoro fresco.
Panino o al piatto

Singolo Doppio

15

18

Richiedi al personale i tagli di carne Premium disponibili

CONTORNI:

PATATE TRIPLA COTTURA 6

VERDURE GRIGLIATE 6

PATATINE FRITTE 6

INSALATA CON POMODORI 6



SENZA LATTOSIO



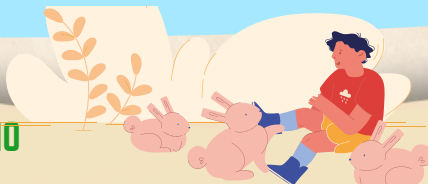
VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA



COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti

Sapori a Misura di Bimbo

Pasta a scelta

120g di Pasta a scelta tra **ragù**, salsa di pomodoro o con **olio E.V.O.**

Piatto	Menù*
10	12

Pasta Fresca a scelta

120g di Pasta ripiena a scelta tra **ragù**, salsa di pomodoro o con **olio E.V.O.** o sugo di **Arrosto**

Piatto	Menù*
12	14

Secondo con Contorno

Milanese con patatine fritte o al forno
Hamburger (panino o al piatto) con patatine fritte o al forno

Piatto	Menù*
13	15

Pizza

Pizza a scelta tra quelle del menù

Piatto	Menù*
10	12

Primo + Secondo + Contorno

120g di Pasta a scelta tra **ragù**, salsa di pomodoro o con **olio E.V.O.** + Milanese o Hamburger + Patatine fritte o al forno

Piatto	Menù*
18	20

*Il menù bimbi include piatto scelto e un gelato. Le bibite non sono comprese e vengono calcolate a parte.
I menù non sono condivisibili

Bibite:

Acqua microfiltrata 75cl	Naturale Fredda, Gasata, Naturale ambiente	2,5
--------------------------	--	-----

Bibite da 33cl	Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Gazzosa	4
----------------	---	---

Bibite da 25cl	Estathe Pesca, Estathe Limone	4
----------------	-------------------------------	---

Coca cola al bicchiere media 50cl		4
-----------------------------------	--	---

Coca cola al bicchiere piccola 25cl		3
-------------------------------------	--	---

Caffè	Correzione +1€	1,5
-------	----------------	-----



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA

COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti

Pizza 100% Piemontese

Impasto con lievito madre e farina Mulino Sobrino di La Morra, macinata a pietra da grani selezionati delle Langhe.

Salumi di nostra produzione e verdure fresche dai nostri orti.



IMPASTO SENZA GLUTINE CLASSICO, SU RICHIESTA, SENZA SOVRAPPREZZO

Focaccia Golosa

9

Lardo, gorgonzola, miele, nocciole tostate, olio al basilico

Focaccia Estiva



9

Rucola fresca, pomodorini, olio al basilico

Focaccia di Altamura Piemontese

14

Tonno di Fassona, cipolla rossa marinata, rucola, stracciatella e olio al basilico

Focaccia di Altamura dell'Orto



14

Verdure grigliate, mandorle tostate, olio al basilico

Mediterranea



12

Pomodoro, olive, capperi, acciughe, olio al basilico

Vegetariana



11

Pomodoro, verdure di stagione, pomodorini, rucola, olio al basilico

Rustica

12

Mozzarella, salsiccia, cipolla caramellata, olio al basilico

Croccante



12

Mozzarella, scamorza, verdure di stagione saltate, mandorle tostate, olio al basilico

Alpina

13

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, coppa stagionata, olio al basilico

Padana



13

Pomodoro, mozzarella, tome stagionate, primo sale, rucola, olio al basilico

IMPASTO AI 5 CEREALI



NEW

+ 2€

Margherita 8€ - Pizze Classiche 10€ - Aggiunta ingrediente +2€/cad.



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA

**COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€**

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti

Gilac Birra Artigianale

Birre in bottiglia da 33cl



Dorita € 6,50

*Italian Pilsner
Chiara, Alc - 4,5% Vol.*



Guenda € 6,50

*Weisse Beer
Chiara, Alc - 5,0% Vol.*



BIOnDa € 7,00

*Münich Helles Chiara speciale da
agricoltura biologica, Alc - 5,0% Vol.*



Divina € 7,50

*Italian Grape Ale
Chiara doppio malto, Alc - 8,5% Vol.*



Asia € 7,00

*Doppelbock
Rossa Ramata Doppio Malto, Alc -
8,0% Vol.*



Lolah € 7,50

*Double IPA
Ramata doppio malto, Alc - 8,0% Vol.*



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SU RICHIESTA

**COPERTO: 2€
COPERTO DURANTE EVENTI: 4€**

Utilizziamo la tecnica dell'abbattimento della temperatura per una migliore conservazione dei prodotti, senza alterare profumi e gusti