La carta

sclab

POCHI CHILOMETRI
PER GLI INGREDIENTI,
NESSUN CONFINE
PER I SAPORI.

VEG = Vegano
GF = Gluten Free
*Allergeni

Allergie o intolleranze?
Chiedi al personale.

A PRANZO



Anche il cibo è cultura.
Sano e buono possono stare nello stesso piatto: ingredienti di stagione dei nostri produttori del territorio, proposte fresche ed equilibrate, attente agli sprechi.

FOCACCE di Rosso Gentile

CLASSICA
Semplice, senza farcitura
Glutine — 3,50 €

HUMMUS VEG
Cavolfiori alle erbette Cascina Rosa, hummus fatto in casa e za'atar
*Glutine, sesamo — 6,00 €

FORMAGGIO
Bufambert Moris, composta di pera madernassa e nocciole
*Glutine, latte, frutta a guscio — 6,00 €

TROTA
Trota affumicata Agritrutta, cetriolini, yogurt greco, aneto e verdure
*Glutine, latte, pesce — 7,00 €

INSALATE E VELLUTATA
con pane semintegrale Rosso Gentile

CAVOLO E CECI VEG
Fatta da noi: cavolo cappuccio, carote e ceci a crudo. Salsa tahina e za'atar, oppure vinaigrette senape e mela con nocciole
*Glutine, sesamo, senape, frutta a guscio — 7,00 €

INSALATA DI CEREALI E VERDURE
Preparata da WeFood
*Glutine; altri secondo la ricetta. Chiedi al personale — 7,50 €

VELLUTATA DI STAGIONE
Preparata da WeFood
Chiedi quella di oggi — 9,00 €

BUON CIBO
PIÙ CULTURA
PIÙ COMUNITÀ

CHI CI RIFORNISCE
Agritrutta · Cascina Rosa
Delizioso · Dislivello
Moris · Rosso Gentile
El Chile · WeFood

PIATTI DA COMPORRE con acqua in omaggio

PIATTO BIS — Un'insalata o la zuppa, con una focaccina ripiena a scelta — €9,00

PIATTO TRIS — Torta salata Rosso Gentile, un'insalata e una focaccina ripiena a scelta — €12,00

DOLCE TUTTO IL GIORNO



Dalle 9, per colazione e merenda.
Dolci e lievitati di artigiani del territorio, tra ricette di casa nostra e classici internazionali. Da gustare con calma qui o da portare con te, anche in versione vegana.

CROISSANT MULTICEREALE VEG
Di Rosso Gentile
*Glutine — 1,50 €

GIRELLA AL CIOCCOLATO
Soffice spirale di pasta lievitata con crema e uvetta. Di Rosso Gentile
*Glutine, latte, uova — 1,80 €

COOKIE
Noci e cioccolato. Di Dislivello
*Glutine, frutta a guscio — 2,00 €

BANANA BREAD
Con cioccolato fondente, frutta secca e avena. Di Dislivello
*Glutine, frutta a guscio — 3,00 €

CARROT CAKE
Con uvetta, noci e un pizzico di cannella. Di Dislivello
*Glutine, frutta a guscio — 3,00 €

BROWNIE VEGANO VEG
Con cioccolato. Di Dislivello
*Glutine, frutta a guscio — 3,50 €

E PER CHI PREFERISCE IL SALATO

PANINETTO INTEGRALE
farcito ogni giorno con affettati o verdure. Di Rosso Gentile
*Glutine, altri secondo il ripieno — 3,50 €

MAXI TOAST
Salame cotto e scamorza Moris
*Glutine, latte — 4,00 €

L'ORA DELL' APERITIVO



Piccoli morsi da condividere.
Ricette di altri paesi reinterpretate con i prodotti del nostro territorio.

GILDAS ALLA PIEMONTESE GF
Spiedino: oliva, peperoncino piccante farcito Cascina Rosa e aglio sott'aceto MarinAj
*Pesce — 2,50 €

DIP DI LEGUMI VEG
Crema di cannellini al berberè, aglio sott'aceto di Caraglio, olio evo e limone, con pane semintegrale Rosso Gentile
*Glutine — 3,50 €

CROSTONE BUFALA & MACHO
Pane semintegrale Rosso Gentile, ricotta di bufala Moris e salsa macho El Chile
*Glutine, latte — 3,50 €

VERDURE IN CONSERVA VEG
Di Cascina Rosa con focaccia secca di Rosso Gentile
*Glutine — 3,50 €

PANINETTO SALAME E BUFALA
Bun Rosso Gentile, salame cotto, scamorza di bufala Moris e salsa mele e cipolle Cascina Rosa
*Glutine, latte — 7,00 €

PANINETTO TROTA E TERIYAKI
Bun Rosso Gentile, trota iridea salmonata affumicata Agritrutta e maionese al teriyaki
*Glutine, pesce, soia, uova — 7,00 €