



🌱 Polpette Debbie Veggie



9 euro

Polpette vegetali con ortaggi e verdure di stagione cotte a vapore con sesamo, accompagnate da radicchio rosso in salsa vinaigrette.

🌱 Involtino d'Autunno



9 euro

Foglia di verza ripiena di porri, scamorza affumicata Busti Val di Cecina, patate con crema di ricotta dei f.lli Carai e/o Fattoria Lischeto.

🌱 Zuppa del Contadino



6 euro

Ortaggi, verdure e/o radici di stagione con cipolla e/o porri con miso di riso.

🌱 Gnocchi del Pastinaca



12 euro

Gnocchi *freschi* con fonduta di muffone dei F.lli Carai, radicchio e noci tostate

🌱 Pici all'aglione



12 euro

Pici *freschi* accompagnati da pomodoro a pezzetti, aglione e peperoncino

🌱 Gnocchi al ragù veggie



10 euro

Gnocchi *freschi* con ragù vegetariano bio

🌱 L'Orzotto



10 euro

Orzo bio mantecato con verdure di stagione e semi di zucca e girasole bio e tostatati.

🌱 Pasta al pesto di cavolo nero



9 euro

Pasta bio trafilata al bronzo di grani antichi e/o Pasta di grano duro "Lonigro", noci e olive nere.


PER MOTIVI D'IGIENE USIAMO MENU' PLASTIFICATI E TOVAGLIE MONOUSO

 **Burger di ceci bio**   14 euro

Burger di legumi Azienda Agricola Il Cerreto e/o Azienda Agricola Floriddia con pecorino e/o caprino F.lli Carai e/o Fattoria Lischeto, accompagnato da ortaggi e verdure stagionali crude in salsa vinaigrette.

 **Burger Mexico**    12 euro

Burger di fagioli rossi, peperoni rossi e gialli cotti al vapore, con salsa barbecue e cipolle rosse caramellate e patate al forno

 **Pink Burger**   12 euro

Burger di fagioli cannellini, barbabietole e zucchine con salsa pink e patate al forno

 **Fagioli all'uccelletto secondo noi**   12 euro

Fagioli cannellini con salsa di pomodoro bio, rosmarino del nostro orto e polenta.

 **Green Salad**

Insalata mista, cipolle, carote, olive, finocchio 7 euro

Veggie Kids Menu' 

 Pasta con salsa pomodoro bio; Strapazzata di uova bio e scaglie di patate 12 euro

 Coperto 2 euro a pax - Bambini sotto 5 anni coperto gratuito

 Vegan Free  Preferiti dai nostri clienti  Pane home made  Olio bio EVO

PER MOTIVI D'IGIENE USIAMO MENU' PLASTIFICATI E TOVAGLIE MONOUSO
























Dolci home made

- 👑 **Dolce del Pastinaca** biscotto di pasta frolla home made con crema pasticcera e/o chantilly home made e frutta di stagione
- 👑 **Torta al cioccolato** torta al cioccolato fondente min.75% - 80%
- 👑 **Tiramisù Classico** savoiardo imbevuto al caffè con crema mascarpone
- 👑 **Tiramisù al Pistacchio** savoiardo imbevuto al latte con crema al pistacchio
- 👑 **Pere allo zafferano** Pera cotta allo zafferano con crema di riso e latte bio e crumble

PER MOTIVI D'IGIENE USIAMO MENU' PLASTIFICATI E TOVAGLIE MONOUSO



- 
Vegetables Meatballs Debbie Veggie


9 euro
- Vegetable meatballs with seasonal organic vegetables steamed with sesame, accompanied by red radicchio in vinaigrette sauce.
- 
Cabbage Roll

9 euro
- Savoy cabbage leaves stuffed with leeks, smoked scamorza by Busti Val di Cecina, potatoes with ricotta cream by Farm Lischeto and/or F.lli Carai.
- 
Farmhouse Soup

6 euro
- Vegetables, vegetables and/or seasonal roots with onion and/or leek with miso of rice.
- 
Gnocchi del Pastinaca

12 euro
- Fresh gnocchi with Carai muffin fondue, radicchio and roasted nuts.
- 
Pici all'aglione



12 euro
- Fresh pici accompanied by chopped tomatoes, aglione and chilli
- 
Gnocchi al ragù veggie


10 euro
- Fresh gnocchi with organic vegetarian sauce
- 
Italian Barley: Orzotto


10 euro
- Organic barley with seasonal vegetables and pumpkin seeds and sunflower organic and roasted.
- 
Organic pasta with kale


9 euro
- Organic pasta and/or "Lonigro" durum wheat pasta, with black cabbage with black olives and walnuts

**FOR HYGIENE REASONS WE USE MENU' PLASTICIZED AND
DISPOSABLE TABLECLOTHS**



 **Burger of chickpeas bio**   14 euro

Vegetable burger of the Azienda Agricola Floriddia and/or Azienda Agricola Il Cerreto, with goat cheese, or sheep ricotta F.lli Carai and/or Fattoria Lischeto, accompanied by vegetables and seasonal vegetables raw in vinaigrette sauce.

 **Pink Burger**   12 euro

Cannellini bean, beet and courgette burger with pink sauce and baked potatoes

 **Burger Mexico**    12 euro

Steamed red bean burger, steamed red and yellow peppers, with barbecue sauce and caramelized red onions and baked potatoes


 **Tomato beans with polenta** 12 euro

Cannellini beans with organic tomato sauce, rosemary from our vegetable garden and polenta

 **Green Salad** 7 euro

Mixed salad, onions, carrots, olives, fennel

Veggie Menu' Kids 12 euro

 Pasta with organic tomato; Scrambled eggs with cheese and organic potatoes

FOR HYGIENE REASONS WE USE MENU' PLASTICIZED AND DISPOSABLE TABLECLOTHS

 Cover charge 2 euro a pax - Children under 5 years free covered

 Vegan Free  Favorites from our customer  Bread homemade with organic flour

 Extra-virgin olive oil by Azienda Agricola Caffaggiolo

Segnalate al nostro personale eventuali allergie e intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette è a disposizione l'elenco completo.