

	COPERTO € 1,50	BRUNCH
WAFFLE	CREMA PASTICCERA, ZUCCHERO DI CANNA CROCCANTE E NOCCIOLE TOSTATE IGP PIEMONTE SBRICIOLATE (1, 3, 7, 8)	€ 8
	CREMA AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA E.....CAPPUCCINO AL CONTRARIO (1, 3, 7, 8)	€ 11
PANCAKES	SCIROPPO D'ACERO, FRUTTA DI STAGIONE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE SVIZZERO (1, 3, 7)	€ 9,5
	UOVO BIO ALL'OCCHIO, RUCOLA DELL'ORTO, BACON CROCCANTE E FONDUTA DI FORMAGGIO SLOW FOOD (1, 3, 7)	€ 12,5
PANE	PANE TOSTATO DI NOSTRA PRODUZIONE, BURRO AL FIENO MONTATO E MARMELLATA BIO (1, 7)	€ 6
	PANE TOSTATO DI NOSTRA PRODUZIONE, RICOTTA DA PICCOLI PRODUTTORI, MIELE DI NATALINO CITTON E NOCI (1, 7, 8)	€ 7
PAN BRIOCHE	PANE SALATO DI NOSTRA PRODUZIONE CARAMELLATO CON ROBIOLA, AVOCADO BIO DI SICILIA, SALMONE SCOZZESE SELVATICO, CUORE DI UOVO BIO CREMOSO, RUCOLA BIO E PARMIGIANO 24 MESI A NEVE (1, 3, 4, 7)	€ 15
	PANE DOLCE DI NOSTRA PRODUZIONE CARAMELLATO, MOUSSE AL CIOCCOLATO, COULIS DI FRUTTI ROSSI FRESCHI, LAMPONI BIO E PIOGGIA DI CIOCCOLATO FONDENTE SVIZZERO (1, 3, 7)	€ 11,5
TOAST VAL DI FASSA	PANE DI NOSTRA PRODUZIONE CON PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, FORMAGGIO DI LETTURA, VERDURA DI STAGIONE BIO, UOVO ALL'OCCHIO E BACON CROCCANTE CON Salsa di ACCOMPAGNAMENTO (1, 3, 7)	€ 12
	PANE DI NOSTRA PRODUZIONE CON SALMONE SELVATICO NORVEGESE, FORMAGGIO DI LATTERIA, VERDURA BIO DI STAGIONE, UOVO ALL'OCCHIO CON Salsa di ACCOMPAGNAMENTO (1, 3, 4, 7)	€ 14,5
ICONE INTERNAZIONALI	BOWL DI YOGURT, FRUTTA FRESCA E SECCA, SEMI OLEOSI E MIELE BIO DI NATALINO CITTON (SU RICHIESTA POSSIBILITÀ DI YOGURT VEGETALE) (7, 8, 11)	€ 8
	HUMMUS DI LEGUMI BIO, PANE DI NOSTRA PRODUZIONE CARAMELLATO CON ZUCCHERO DI CANNA, ORTAGGI DI STAGIONE BIO, CRUMBLE DI SEMI OLEOSI E Salsa VEGANA DI ACCOMPAGNAMENTO (1, 11)	€ 12
	OMELETTE ALLA NOSTRA MANIERA SU BASE DI PANE TOSTATO DI NOSTRA PRODUZIONE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, BURRATA DI PUGLIA, GRANELLA DI PISTACCHIO (1, 3, 7, 8)	€ 14
	UOVA DELLE DOLOMITI ALL'OCCHIO SU PELATO BIO CON CIPOLLA MARINATA AGLI AGRUMI E ERBE AROMATICHE, CETRIOLI E DATTERINI BIO DELL'ORTO, FETA DI MYKONOS, SEMI DI LINO E PANE CASERECCIO ARROSTITO (1, 3, 7)	€ 15
	THE AMERICA BRUNCH, UOVA BIO STRAPAZZATE, BACON CROCCANTE E PANE DI NOSTRA PRODUZIONE ARROSTITO (1, 3, 7)	€ 9,5
	ESTRO DELLO CHEF	€ 15

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Sesamo (12) Anidride solforosa/Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

PRANZO

Veloce non significa approssimativo: la nostra proposta per il pranzo unisce la creatività e attenzione alla materia prima di GIULIA DODAJ al bilanciamento scientifico della DOTSA GLORIA ROSSETTO, biologa nutrizionista. Una sinergia tra sapori autentici e micronutrienti ben bilanciati.

LA PAUSA PRANZO CHE FA BENE, FIRMATA DA GIULIA

PRANZO

INSALATA VEGETARIANA (1, 3, 7, 11)

€ 13

misticanza verde dell'orto, uova BIO, feta di MYKONOS, semi oleosi, emulsione olio EVO aromatizzato agli agrumi e pane di nostra produzione arrostito

circa 470 (carbo 33, grassi 30, proteine 20)

PIATTO UNICO VEGANO (1, 11)

€ 14

seitan cotto in olio di cocco, semi di sesamo, avocado BIO di Sicilia, hummus di legumi biologici aromatizzati alla curcuma, verdure BIO di stagione e pane di nostra produzione ad accompagnare

circa 700 (carbo 37, grassi 49, proteine 28)

PASTA DI PISELLI VEGETARIANA (3, 6, 7)

€ 14,5

pasta con farina di piselli 100%, carote arrostiti in olio di cocco e salsa di soia, datterini BIO dell'orto, misticanza verde BIO, uova allevate all'aperto senza uso di antibiotici, stracciatella pugliese, mirtilli e olio EVO aromatizzato

circa 650 (carbo 55, grassi 35, proteine 27)

PIATTO UNICO CON POLLO (7, 11)

€ 15

pollo alla paprika e semi di sesamo, hummus di legumi BIO aromatizzati alla curcuma, riso basmati integrale, feta di Mykonos, verdure di stagione, semi di zucca e olio EVO BIO

circa 620 (carbo 40, grassi 33, proteine 39)

PUCCIA CON CRUDO E LAMPONI (1, 7)

€ 14

la nostra iconica puccia, insalata dell'orto, formaggio di capra di piccoli produttori, burrata pugliese, prosciutto crudo San Daniele DOP, Parmigiano 24 mesi, lamponi freschi e salsa di avocado BIO di Sicilia home made

circa 620 (carbo 40, grassi 33, proteine 39)

PUCCIA CON SALMONE AFFUMICATO (1, 4, 7)

€ 16

la nostra iconica puccia, misticanza verde del nostro orto, formaggio di capra, salmone norvegese selvatico, burrata pugliese, Parmigiano 24 mesi, salsa di avocado di Sicilia BIO e olio EVO BIO

circa 480 (carbo 37, grassi 25, proteine 25)

COPERTO 2 €

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Sesamo (12) Anidride solforosa/Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

PIZZE E LIEVITATI

Formati proposti: tonda contemporanea e paletta romana ad alta idratazione
(aggiunta pari a 2 euro)

LE STAGIONALI

PARMIGIANA (1, 7) Melanzana arrostita, Provola affumicata di Alberobello, Pomodori dell'orto, Burrata pugliese, Parmigiano 24 mesi, Olio al basilico fresco	€ 20
AUREA (1, 7, 8) Fior di latte pugliese, Pesto, Carote al forno arrostiti, Rucola BIO dell'orto, Albicocche caramellate, Nocciole IGP piemonte, Olio aromatizzato alle erbe	€ 20
SIENA (1, 7, 8) Pelati BIO San Marzano, Fior di latte pugliese, Carpaccio di peperoni arrostiti, Bresaola del Trentino, Feta di Mykonos, Frutta secca, Olio aromatizzato alle erbe	€ 20

LE CONTEMPORANEE

BIANCA 1.0 (1, 7, 8) Speck cotto alla brace, Burrata pugliese, Pistacchio di Sicilia tostato	€ 18
REGINA 2.0 (1, 4) Pelati BIO san marzano, Olive taggiasche, Alici arrostiti di Sicilia, Foglia di cappero di Pantelleria, Olio EVO al basilico BIO, Zesta di lime	€ 18
FORNARINA 1.0 (1, 7) Fior di latte pugliese, Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, Burrata pugliese, Mosto cotto d'uva	€ 19,5

LE NOSTRE MARGHERITE

Margherita ICONICA (1, 7) Pelati bio san marzano, Fior di latte pugliese, Origano selvatico, Basilico fresco dell'orto BIO, Olio evo BIO	€ 10
Margherita REGINA (1, 7) Pelati bio san marzano, Bufala campana artigianale, Basilico fresco dell'orto BIO, Olio evo BIO	€ 12,5
Margherita AFFUMICATA (1, 7) Pelati bio san marzano, Fior di latte affumicato al legno di faggio, Emulsione olio evo BIO aromatizzato al basilico	€ 19,5

LE PIZZE DA TRADIZIONE

Pelati bio san marzano, Fior di latte pugliese, Salsiccia piccante calabra- DIAVOLA (1, 7)	€ 13
Pelati BIO san marzano, Fior di latte pugliese, Prosciutto cotto alla brace, Funghi Champignon arrostiti a bassa T., Olive taggiasche (carciofi solo in stagione) - CAPRICCIOSA (1, 7, 8)	€ 16,5
Pelati BIO san marzano, Cipolla di Tropea candita alle erbe aromatiche, Carpaccio di tonno rosso, Erba aromatica lemongrass - TONNO E TROPEA (1, 4)	€ 16,5
Selezioni di formaggi a discrezione dello chef - SELEZIONE DELLO CHEF (1, 7)	€ 18

LA PUCCIA

*il nostro piccolo grande progetto, una nuvola di gusto che esalta ogni ingrediente,
così leggera che scompare tanto buona che te la ricordi.*

LA PUCCIA

PROSCIUTTO SAN DANIELE, BURRATA E MOSTO COTTO (1, 7)	€ 16
SMASH HAMBURGER DI BLACK ANGUS, CIPOLLA CARAMELLATA, CETRIOLINI IN AGRODOLCE, CHEDDAR INGLESE PRESIDIO SLOW FOOD E BACON CROCCANTE (1, 7, 12)	€ 17
ESTRO DELLO CHE (1, 4) dimmi cosa non mangi e il resto lo facciamo noi	€ 18

Ad accompagnare salsa di nostra produzione

LE ARROTOLATE

ICONIC WRAP (1, 7) il nostro impasto, prosciutto crudo San Daniele, burrata pugliese, rucola dell'orto, pomodoro BIO e una valanga di Parmigiano grattugiato, in accompagnamento salsa home made	€ 16
VEGETABLE WRAP (1, 7, 8) il nostro impasto, robiola e ortaggi di stagione del nostro orto BIO e formaggio Montasio a sciogliersi, in accompagnamento salsa home made	€ 16

I CLUB

IL VEGETARIANO (1, 7) pane di nostra produzione, latteria del Trentino, ortaggi di stagione, salsa di accompagnamento, aggiunta su richiesta dell'uovo BIO	€ 17,5
IL CLASSICO (1, 3, 7) pane di nostra produzione, latteria del Trentino, prosciutto cotto artigianale alla brace, pancetta in corda di SAURIS al pepe nero, uovo BIO, ortaggi di stagione, salsa di accompagnamento	€ 16
L'ESTRO DELLO CHEF	€ 16

I TOAST

IL VEGETARIANO (1, 7) pane di nostra produzione, latteria del Trentino, ortaggi BIO e salsa di accompagnamento	€ 12
IL CLASSICO (1, 3, 7) pane di nostra produzione, latteria del Trentino, prosciutto cotto al vapore artigianale e salsa di accompagnamento	€ 13

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:
(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Sesamo
(12) Anidride solforosa/Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

DA CONDIVIDERE

MONTANARA CLASSICA (1, 7) con burrata e riduzione di pelato BIO Petrilli	€ 15
MONTANARA LA RIVOLUZIONE (1, 7) con prosciutto crudo San Daniele e mosto cotto, rucola BIO e Parmigiano 24 mesi	€ 16,5
ARANCINO AL RAGU' (1, 7, 9) Riso carnaroli de La Fagiana, Ragù di nostra produzione, Fior di latte pugliese e riduzione di pomodoro pelato BIO, Stracciatella pugliese, Basilico fresco	€ 7
ARANCINO AL PROSCIUTTO (1, 7) Riso carnaroli de La Fagiana, Prosciutto cotto artigianale, Fior di latte pugliese e riduzione di pomodoro pelato BIO, Stracciatella pugliese, Basilico fresco	€ 7
ARANCINO AGLI ORTAGGI (1, 7) Riso carnaroli Fagiana, Ortaggi di stagione dall'orto bio, Spuma di Parmigiano 24 mesi, Granola ai semi di zucca tostati	€ 7
MOZZARELLA IN CARROZZA (prosciutto) (1, 3, 7, 8) Prosciutto cotto artigianale, Burrata pugliese, Pistacchio tostato	€ 7,5
MOZZARELLA IN CARROZZA (acciuga) (1, 3, 4, 7) Acciuga arrostita pescato di Sicilia, Burrata pugliese, Datterino candito a bassa temperatura, Foglia di capperi di Sicilia	€ 7,5
ACCIUGA RIPIENA (1, 3, 4, 7, 8) con mortadella e formaggio in panatura di croccante pan grattato con salsa d'accompagnamento	€ 8,5
PATATE FRITTE (1) con salsa d'accompagnamento, su richiesta Parmigiano 24 mesi a neve	€ 6
POLLO CROCCANTE (1, 3, 7) carne alta qualità con Parmigiano 24 mesi a neve, su richiesta anche al forno	€ 12

I PLATEAU

In condivisione, per due persone

L'ORTO AL CENTRO (9) Plateau di ortaggi stagionali	€ 19
NATURALE ITALIANO (12) Plateau con selezione di affettati d'origine italiana, eccellenze di nicchia, accompagnato da giardiniera di ortaggi da piccoli agricoltori, km zero (prodotti in assenza di pesticidi)	€ 19
SEMPLICEMENTE, PANE E FORMAGGIO (1, 7, 12) Plateau con selezione di formaggi, qualità regionali, presidio slow food accompagnato da giardiniera di ortaggi da piccoli agricoltori, km zero (prodotti in assenza di pesticidi)	€ 19
LA MIA ISOLA (7, 8, 11) Feta di Mykonos arrostita con sesamo, miele BIO di Natalino Citton, olio EVO aromatizzato al lime e noci pecan	€ 15

CUCINA

Tutti i piatti sono accompagnati da PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

VITELLO TONNATO (3, 4) Carpaccio di vitello in salsa di tonno con petali di fior di capperi ed emulsione di olio EVO agli agrumi e menta	€ 18
FIOR DI TRENTO (7) Carpaccio di bresaola del Trentino con spuma di parmigiano 24 mesi, rucola BIO del nostro orto e riduzione di mirtillo	€ 19
EQUILIBRIO MEDITERRANEO (7, 8) Ventaglio di pesche caramellate, burrata pugliese, olio EVO aromatizzato con peperoncino e erbe aromatiche, nocciole tostate IGP PIEMONTE, timo BIO del nostro orto	€ 17,5
PARMIGIANA AFFUMICATA (7) Tartare di melanzane arrostiti con pelati BIO San Marzano, cacioricotta caseificio Bettiol, burrata pugliese, rucola BIO e parmigiano 24 mesi a neve	€ 18
BLU SKY (1, 3, 7, 8) Insalata di stagione, datterino dell'orto, olive kalamata, mirtillo, uova sode BIO, burrata pugliese, emulsione di olio EVO aromatizzato con spezie e agrumi, frutta secca, pane arrostito di produzione propria	€ 18
IL MONDO CHE CI PIACE (1, 8) Ortaggi di stagione, datterini dell'orto, fagioli cannellini biologici, quinoa, seitan BIO arrostito alle erbe aromatiche, noci pecan, emulsione olio aromatizzato alle erbe aromatiche e agrumi	€ 18,5

COPERTO 2 €

IL MONDO DEI BIMBI

Gnocchi di nostra produzione al pomodoro bio, olio EVO BIO, Parmigiano 24 mesi a desiderio (1)	€ 15
Gnocchi di nostra produzione con burro della malga e spuma di Parmigiano 24 mesi (1, 7)	€ 15
Würstel produzione artigianale del Trentino con patate al forno e mayo BIO (3)	€ 16,5
Cotoletta vitello senza antibiotici con ortaggi del nostro orto e mayo BIO (1, 3)	€ 16,5

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Sesamo (12) Anidride solforosa/Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

SWEETS

Savoiardo di nostra produzione, Espresso da caffè artigianale 100% arabica, Crema al mascarpone, Cacao del Madagascar - TIRAMISU' (1, 3, 7)	€ 8,50
Pan di Spagna di nostra produzione, Tris di latte aromatizzato alla vaniglia del Madagascar, Coulis di frutti rosso, Frutta fresca, Menta del nostro orto - DOLCE NUVOLA AI TRE LATI (1, 3, 7)	€ 8,50
Meringa con cuore di mousse vegetale, Pesche BIO caramellate, Quenelle di limone - SWEET SURPRISE (6 o 8)	€ 9,00
Panna aromatizzata alla vaniglia del Madagascar, Giardino di fragole BIO e Menta fresca - BACIO DI FRAGOLA (7)	€ 9,00
Gelato al cioccolato fondente senza latte con frutta - OSCURO NATURALE (Può contenere tracce di 7 e 8)	€ 9,00

LEGENDA DEGLI ALLERGENI:

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Sesamo (12) Anidride solforosa/Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

COCKTAIL GASTRONOMICI.

I **SENZA TEMPO**, le icone della Mixology nel rispetto delle ricette storiche
Perfetti come predinner

AMERICANO VERMOUTH ROSSO COCCHI, BITTER FUSETTI E SODA	€ 8
HUGO SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO, PROSECCO DI VALDOBBIADENE, SODA, LIME E MELA	€ 7
MARGARITA TEQUILA CASAMIGOS, COINTREAU, LIME E SALE	€ 9
NEGRONI GIN TANQUERAY, BITTER FUSETTI E VERMOUTH ROSSO CARPANO	€ 8

I **MEDITERRANEI**, the perfect dinner pairing

GIN BASIL SMASH GIN TANQUERAY, LIMONE, ZUCCHERO E BASILICO FRESCO	€ 9
GIN FIZZ GIN, LIMONE, ZUCCHERO E SODA	€ 7,5
PALOMA TEQUILA, LIME, SALE E SODA AL POMPELMO	€ 8,5

Gli **AFTERDINNER**, perfetti per un tenero finale

ESPRESSO MARTINI VODKA, CAFFE' BORGHETTI, ESPRESSO E ZUCCHERO	€ 8,5
BLACK RUSSIAN VODKA E CAFFE' BORGHETTI	€ 8,5
GODFATHER DISARONNO E SCOTCH WHISKY	€ 13

Gli **ANALCOLICI**, per chi ama l'equilibrio e ..per chi deve guidare

NEGRONI ANALCOLICO GIN 0.0, BITTER 0.0 E VERMOUTH ROSSO 0.0	€ 7
AURI N FANTASY SUCCO DI MELA KOHL, FIORI DI SAMBUCO E GINGER ALE	€ 8
BASIL MOJITO 0.0 MENTA, LIME, ZUCCHERO, BASILICO FRESCO, GINGER ALE	€ 7,5

Gli **FIRMATI JULS'**, crafted with love

AMERICAO BITTER FUSETTI AL CACAO, DON PAPA MASSKARA E SODA	€ 13
TOMMY'S PEPPERS TEQUILA CASAMIGOS, SUCCO DI LIME, SCIROPPO D' AGAVE	€ 14
BOTANIC GIN, SODA EARL GREY E BERGAMOTTO FRESCO	€ 11,5
JASMINE CLUB FUSETTI AL LAMPONE FATTO DA NOI, SUCCO D'ARANCIA E ESSENZA DI GELSOMINO	€ 10
GINGER FIZZ VODKA, GINGER BEER E VELLUTO AL MIRTILLO	€ 10

IL MONDO DEL CAFFÈ ARTIGIANALE

Espresso artigianale 100% ARABICA	€ 1,50
Espresso macchiato 100% ARABICA	€ 1,60
Macchiatone	€ 1,80
Macchiatone con bevanda vegetale	€ 2,00
Cappuccino con latte BIO al fieno	€ 2,00
Capuccino con bevanda vegetale	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,00
Latte macchiato con bevanda vegetale	€ 3,50
Espresso in infusione	€ 3,50
Schiumetta per i bimbi <i>offerta dalla casa</i>	

IL MONDO DELLE BIBITE BIOLOGICHE

Succhi KOHL (Trentino, frutta senza pesticidi)	€ 4,00
Galvanina	€ 4,00
Tonica Superior	€ 4,00
Tonica Classic	€ 3,50
Schweppes Lemon	€ 4,00
Molecola Classica	€ 4,00
Bibite	€ 4,00