

*La Colubrina*

CUCINA DI FAMIGLIA. DAL 1983.

Dal 1983, e da sempre in questo posto, in via Felice Casati 5 a Milano, proponiamo una cucina sana, creativa e rispettosa delle nostre tradizioni di famiglia in un ambiente cordiale e tranquillo. Poniamo da sempre la massima attenzione nell'acquisto delle materie prime, nel rispetto dei prodotti di stagione e dell'offerta quotidiana del mercato: questo, per la nostra famiglia, è il punto di partenza di un lungo percorso intrapreso da molti anni e che continuiamo a perseguire con dedizione ed entusiasmo.

Una cucina vegana fatta di ricette semplici, reinterpretate creativamente e con le quali ci piacerebbe, oggi, farvi provare una nuova esperienza sensoriale.

La Colubrina vi ospita tutti i giorni [escluso il lunedì] dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19.30 alle 23 con spazi a disposizione anche per business meeting ed eventi speciali.

**Servizio di catering vegano su prenotazione.**

## MOMENTI SPECIALI PER TE E CHI AMI

### IL PRANZO

Piatti selezionati ad hoc dalla nostra cucina vegana. E la pizza integrale con deliziosi condimenti.

### L'APERITIVO VEGANO

L'aperitivo milanese a nostro modo. (su prenotazione)

### LA CENA

La nostra cucina di famiglia, vegana, e la nostra pizza con impasto integrale e lievito madre

### IL SABATO E LA DOMENICA

Il brunch vegano su prenotazione; con la caffetteria, gli estratti, le macedonie di frutta fresca e le nostre specialità vegane dolci e salate.

## CUCINA VEGANA

### Antipasti

Euro

#### “La Colubrina” Gran Pinzimonio [raw, gluten free]

10,50

Ricco assortimento di verdure e ortaggi freschi di stagione e granita di melagrana

#### Gustoso Crudo [raw, gluten free]

18,00

Crackers e verdure essiccate homemade a 40° gradi per 25 ore;

hummus di barbabietola e salsa tahina

[cracker di farina di semi di lino, grano saraceno germogliato, girasole, anacardi, aromi; chips di zucchine, carote, batata, cipolla di giarratana/breme, platano, barbabietola; aglio, prezzemolo, limone e crema di sesamo]

#### Petali di sedano rapa ripieni di ricotta di noci, accompagnati da giardiniera di stagione [gluten free]

18,00

Sedano rapa e giardiniera di broccoli, cavolfiori, finocchi maturati ad ultrasuoni con WaveCo

#### Rollino di cavolo cuore ed erbe 5 pezzi [gluten free]

15,00

Bietola e cavolo cuore maturati con WaveCo; riso integrale, avocado, zucca e tofu; accompagnato da salsa teriyaki

#### Polpettine di ceci [gluten free]

9,50

Ceci secchi bio, curry, cipolla, spezie, farina integrale di ceci bio

Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa

#### Involentino di verza con ripieno di tofu e verdure aromatizzate [gluten free]

14,00

Verza, tofu [formaggio vegano derivato dal caglio del succo di soia], verdure di stagione, zafferano, sedano rapa

*“I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima”*

## CUCINA VEGANA

### Antipasti

Euro

Degustazione di formaggi vegetali fatti in casa con composta stagionale, accompagnata da fette di pera essiccata e ricotta di mandorle **[gluten free]** 26,50

Lavorazione di frutta secca, muffe vegetali e probiotici; aromi e spezie

### Bruschette

Pane fatto in casa con farine integrali bio di farro e segale, lievito di birra, curcuma e pepe

Contadina: broccoletti e cavolfiori, aglio, olio extra vergine di oliva e peperoncino 6,00

Sfiziosa: scarola, olive taggiasche, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino fresco 6,00

Cauliflower pizza **[gluten free]** [per 2-3 persone]: 13,00

pizza a base di cavolfiore e mandorle, farina di ceci, crema di anacardi e scaglie di tartufo

**Per Iniziare... [3 pezzi] [gluten free]**

26,50

Burrata crudista fatta in casa a base di anacardi, accompagnata da focaccia di lenticchie rosse, broccoletti aop e rapanelli marinati ai semi di coriandolo [WaveCo]

**Pane al cestino [4 fettine]**

1,50

Il nostro pane è fatto in casa con farine di Antico Molino Rosso bio integrali di farro e segale, olio extra vergine di oliva, sale rosa dell'Himalaya, lievito di birra, semi di girasole e zucca.

**Coperto**

2,50

*"I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima"*

## CUCINA VEGANA

### Primi

Euro

#### Gnocchi di zucca con crema al cocco e funghi shiitake [gluten free]

13,50

Farine senza glutine bio e integrali, zucca Délica, funghi shiitake [ricco di carboidrati, proteine, minerali e ottima fonte di vitamina D], profumo di aglio e grattugiata vegana

#### Risotto mantecato con crema di mandorle e zafferano [gluten free]

13,50

Riso integrale Baldo dell'azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine, mandorle, zafferano e aromi cucinati a infrarossi in pentola OCOO

#### Ravioli ripieni di ricotta di soia e batata su cremoso di cime di rapa e broccoletti

14,50

Impasto di farro semi integrale e Manitoba bio, carbone vegetale e barbabietola; sale, olio evo, aglio; polvere dolce di peperoncino

#### Chitarra al ragù di lupini

15,00

Spaghetti alla chitarra di nostra produzione con farina integrale di farro e kamut; ragù di lupini fatto in casa con soffritto di carote, zucchine e cipolla di Breme

#### Pizzoccheri della Valtellina

12,50

Pizzoccheri di grano saraceno, verza, spinaci, erbe [tutte verdure fresche bio cucinate al vapore in forno], patate, fior di lenticchie [preparato naturale a base di lenticchie], "grattugiata" vegana fatta in casa, olio extra vergine di oliva, aglio e salvia

*"I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima"*

## CUCINA VEGANA

### Secondi

Euro

**Carciofo ripieno servito su crema di zucca e batata, accompagnato da cubotti di polenta taragna e scaglie di tartufo nero [gluten free]** 22,00

Carciofo sardo farcito con composto di zucchine, carote, scalogno, tofu, fagioli borlotti e aromi mix su crema di zucca e batata; polenta integrale di mais e grano saraceno; curcuma e pepe; olio extra vergine di oliva e tartufo nero.

**Canederli in brodo con scaglie di tartufo** 13,50

Cipolla giarratana, "bacon affumicato", pane senza glutine di nostra produzione, aromi; brodo vegetale di cardi; olio extra vergine di oliva.

**White purple** 16,50

Panino integrale bio fatto in casa con polvere di barbabietola e semi di lino dorati; Burger di cavolfiori, cavolo bianco e fagioli cannellini; Mayo alla senape, cavolo viola saltato e fior di lenticchie; patate al forno

**Tempeh Azuki con misto verde saltato [gluten free]** 18,50

Tempeh autoprodotta [fagioli Azuki bio, fonte di proteine] saltato; spinaci e cime di rapa "Km 0" saltati aop; crema di zucca cotta in forno

**Mezzelune di sedano rapa con crema di broccoletti e cime di rapa; zucchine e shiitake saltati [gluten free]** 16,50

Sedano rapa impanato con pastella di avena e riso; verdure saltate aop

**Tagliata di seitan smoked** 20,00

Seitan grigliato e glassato con malto e Tamari, al profumo di aromi, accompagnato da ortaggi di stagione e crema di zucca e batata (cotte in forno)

*"I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima"*

Contorni [gluten free]	Euro
Finocchi e melograno	6,50
Padellata di verdure di stagione miste [senza solanacee]	7,50
Patate al forno con aromi dell'orto	6,50

## Curiose caratteristiche dei nostri ingredienti

### **Cipolla di Breme**

Coltivata nella bassa Lomellina, in un piccolo borgo in provincia di Pavia; detta anche la dolcissima, è una varietà molto antica che, ancora oggi, viene coltivata da un numero ristretto di produttori; caratterizzata dal gusto dolce, dalle notevoli proprietà nutritive e dall'alta digeribilità.

### **Cipolla giarratana**

"Perla degli Iblei", coltivata in provincia di Ragusa è una varietà di cipolla bianca unica e particolare, dolce e dalle dimensioni considerevoli. Ottima anche cruda.

### **Funghi Shiitake**

Tra i funghi più conosciuti e amati per le loro proprietà benefiche, tra le quali possiamo riconoscere effetti antinfiammatori, rafforzare sistema immunitario, ipocalorici, buon apporto di minerali e vitamine.

Usiamo waveco® entrando in una nuova concezione del consumo dei vegetali: tutte le verdure durante la maturazione spinta® non vengono cotte, riuscendo così ad impedire l'ossidazione rapida e la perdita delle vitamine e dei sali minerali in esse contenute.

OCOO PRO usa una cottura a doppia pressione a temperatura controllata. Questa cottura produce del vapore direttamente dall'acqua naturalmente contenuta dagli alimenti che si lega con gli aromi, essi rimangono intrappolati dentro la pentola per esaltarne il gusto e le proprietà nutritive degli ingredienti.

*"I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima"*

## PIZZE INTEGRALI

L'impasto delle nostre pizze è fatto in casa con farine bio di Antico Molino Rosso, kamut, farro e grano tenero integrali, manitoba, lievito madre di farro, sale integrale bio. La passata di pomodoro e le verdure che usiamo sulle nostre pizze provengono da realtà biologiche [Az. agricola Taliano, Alba; Az. agricola Di Rocco, Penne].

### Vegane

Euro

#### Aromatica

6,00

Pomodoro, aglio, origano.

#### Regina

7,50

Pomodoro, fior di lenticchie, basilico fresco.

#### Re

13,00

Fior di lenticchie, dadolata di zucchine e carciofi saltati.

#### Colubrina

13,50

Pomodoro, fior di lenticchie, BluBert e origano.

#### Essenziale

10,50

Pomodoro, fior di lenticchie, zucchine grigliate, basilico e "grattugiata" vegana.

#### Pugliese

10,50

Pomodoro, fior di lenticchie, cime di rapa Km0 aop

#### Delizia d'inverno

10,50

Fior di lenticchie, broccoletti, cavolfiori, zucca, pinoli, curcuma, pepe

#### Shiitake

13,00

Pomodoro, pesto di basilico, fior di lenticchie e shiitake al forno.

#### Cindarella

12,50

Focaccia con crema di zucca, spinaci, aglio, olio e peperoncino, scaglie di tartufo nero e granella di nocciole.

#### Negrita

12,00

Focaccia con crema di cavolfiore negro

[cavolfiore preparato con una lenta cottura in OCOO, che gli conferisce il colore nero]

Ingredienti supplementari a richiesta [per ciascun ingrediente]

1,50

*"I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima"*



## VINI

### Rossi

#### Bio veg

	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75cl]	Calice[18cl]
Cabernet sauvignon DOC	2019	Terre Preziose	Veneto	28,50	7,00
Barbera del Monferrato DOC [premio Marengo]	2015	Rocca Bianca	Piemonte	42,00	
Rosso Vermiglio DOC [premio Marengo]	2016	Rocca Bianca	Piemonte	36,00	
Barbera DOC [senza solfiti aggiunti]	2019	Dezzani	Piemonte	28,00	
Merlot IGT	2018	Giol	Veneto	28,50	
Montepulciano Abruzzo DOP [senza solfiti agg.]	2022	Tollo	Abruzzo	28,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2012	Taliano	Piemonte	28,00	
Roero DOCG	2014	Taliano	Piemonte	28,00	
Rinnegato IGT	2020	Comparini	Toscana	35,00	
Chianti DOCG	2019	San Donato	Toscana	32,00	
Valpolicella Classico DOC	2021	Bolla	Veneto	26,50	7,00
Nero d'Avola Donnata	2019	A. di Camporeale	Sicilia	25,00	7,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP	2017	Tollo	Abruzzo	28,00	
Sassella Valtellina Super DOCG	2019	Nino Negri	Lombardia	38,00	
Barolo DOCG	2018	Cà bianca	Piemonte	65,00	

### Bianchi

#### Bio veg

	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75cl]	Calice[18cl]
Chardonnay IGT	2021	Terre Preziose	Veneto	28,00	
Pinot grigio IGT [senza solfiti aggiunti]	2021	Giol	Veneto	26,50	
Gewürztraminer DOC	2021	Conti d'Arco	Trentino	30,00	
Pecorino terre di Chieti IGP	2022	Tollo	Abruzzo	26,00	7,00
Vermentino DOC	2022	Montecivoli	Toscana	32,00	
Monferrato DOC	2022	Dezzani	Piemonte	26,00	
Passerina	2022	Tollo	Abruzzo	26,00	7,00

### Spumanti

Prosecco extra dry BioVeg DOC [senza solfiti ag]	2020	Giol	Veneto	32,00	
Franciacorta Blanc de Blancs DOGG	2021	Monogram	Lombardia	50,00	

### Dessert

Recioto della Valpolicella DOCG	2017	Negrar	Veneto	38,00 [50cl]	6,00 [3,5cl]
Passito di Pantelleria	2020	Pellegrino	Sicilia	25,00 [50cl]	4,50 [3,5cl]

## BIRRE

Birra	Birrificio	Aspetto	Sapore	Volume/l	Euro
Tetris	La Ribalta	Ambrata	Aromi tropicali, e lieve note caramellate.	6% - 0,33l	7,00
DNA gluten free	Orso Verde	Oro Antico	Estetico e balsamico	6% - 0,33l	10,00
Vertigo	Orso Verde	Doppio Malto Chiara	Dolce, equilibrato, aromatico.	7% - 0,50l	9,00
Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta, finale amaro.	5% - 0,50l	9,00
Emilia	Del Ducato	Chiara	Floresale con aroma di miele d'acacia, pepato.	5% - 0,33l	7,50
Freeride	Del Ducato	Giallo dorato	Attrattori sentori di frutta tropicale e pompelmo, lievi note biscottate.	5,2% - 0,33l	7,50
Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio Malto bionda	Note agrumate fiori gialli, mandorla e pesca.	8,4% - 0,75l	15,50
Admiral	32 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra i malti del caramello e l'amaro del luppolo.	6,3% - 0,75l	15,50
Zona Cesarini	Toccalmatto	Ambrata con riflessi arancio	Intense note di frutta tropicale.	6,6% - 0,75l	17,00
American magut	Lambrate	Chiara	Note erbacee e floreali, frutti esotici e agrumi.	5,0% - 0,33l	7,00
Quarantot	Lambrate	Ambrata	Note erbacee, fragranze fruttate e agrumate, finale amaro.	8,0% - 0,33l	7,00
Gaina	Lambrate	Giallo ramato	Note di fragoline pesca e mango.	6,0 % - 0,33l	7,00
Forst	Forst	Chiara	Note delicate e freschi profumi.	2.9% - 0,20l 0,40l	4,00 5,50

## BEVANDE

	Euro
Acqua Wami 750cl gassata /naturale	3,00
Cortese bio: Cola - Aranciata - Gazzosa	3,50
Caffè espresso	1,50
Caffè decaffeinato espresso	2,50
Cicorino [con cioccolato fondente e latte di mandorla bio]	2,50
Cappuccino con latte bio di riso/mandorla/soia	4,00
Tisane bio	4,00
The bio	3,50
Camomilla bio	2,50
Bergamino fatto in casa	6,50
Grappe Francoli LifeGate	6,00
Amari	4,50
Liquori	5,00

## DOLCI

Euro

Per i nostri dolci usiamo esclusivamente zucchero di cocco, agave e farine integrali bio prevalentemente senza glutine.  
Per creme e farciture usiamo crema di cocco, olio di cocco, burro di cacao, pasta di cacao e cioccolato fondente.

Dolci vegani fatti in casa con guarnizione	8,50
Dolci crudisti naturalmente senza glutine	10,50
Café Gourmand "La Colubrina" [caffè espresso con tre assaggi di pasticceria vegana fatta in casa]	15,00

### Pasticceria su prenotazione

Dolci **32 €/kg** | Dolci crudisti **38 €/kg** | Piccola pasticceria **40 €/kg**

*"I nostri piatti, come sempre, sono ideati, realizzati e curati da noi a partire dalla materia prima"*

*La Colubrina*

CUCINA DI FAMIGLIA. DAL 1983.

Since 1983, in the very same location, via Felice Casati 5 in Milano, La Colubrina offers healthy and creative cuisine, in line with our family traditions, in a friendly and peaceful environment.

We always apply our best care at selecting and purchasing fresh ingredients, seasonal products in accordance with the daily market offerings: this is the starting point of a long journey our family has taken on many years ago, which we continue to pursue with dedication and enthusiasm.

Vegan cuisine based on simple recipes creatively reinterpreted for our guests to experience and enjoy.

La Colubrina welcomes you every day [except Mondays], from 12:30 AM to 14:30 PM, and between 7:30 PM and 11 PM.

We offer cosy and private spaces for business meetings and special events.

**Vegan catering service upon reservation.**

## SPECIAL MOMENTS FOR YOU AND YOUR LOVED ONES

### THE LUNCH

For lunch, dishes selected from our vegan menu, and our homemade wholemeal pizza with tasty toppings.

### OUR VEGAN APERITIVO

For a vegan aperitivo, the milanese happy hour, but our way (by reservation).

### THE DINNER

Dinner menu of our vegan family's traditional dishes, as well as our homemade wholemeal sourdough pizza.

### ON SATURDAY AND SUNDAYS

On Saturday and Sundays we offer a vegan brunch, by reservation, with our coffee beverages, fresh extracts, fresh fruit salads and our selection of sweet and savory vegan treats

## VEGAN CUISINE

### Appetizers

Euro

#### “La Colubrina” Gran Pinzimonio [raw, gluten free]

10,50

Rich selection of fresh seasonal vegetables served with pomegranate granita

#### Tasty & Raw [raw, gluten free]

18,00

Homemade raw crackers and mixed vegetable chips dried for 25 hours at 40°C, served with beetroot hummus and flavoured tahini sauce

[linseed flour crackers, sprouted buckwheat, sunflower seeds, cashews, herbs; chips made with zucchini, carrot, sweet potato, sweet red/white onion, plantain, beetroot, garlic, parsley, lemon, sesame sauce]

#### Celery root petals stuffed with walnut ricotta, served with seasonal pickles [gluten free]

18,00

Celeriac and pickled broccoli, cauliflower, fennel ripened by ultrasonics with WaveCo

#### Cabbage and chard stuffed rolls - 5 pieces [gluten free]

15,00

Swiss chard and heart cabbage ripened with WaveCo; brown rice, avocado, pumpkin and tofu; accompanied by teriyaki sauce

#### Chickpea balls [gluten free]

9,50

Organic chickpeas curry, onion, spices, Antico Molino Rosso organic chickpea flour, homemade mayonnaise

#### Savoy cabbage roll, filled with tofu and veggies [gluten free]

14,00

Savoy cabbage, tofu [vegan cheese made from soy juice curd], seasonal vegetables, saffron, celery root

*Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from the raw ingredients directly.*

## VEGAN CUISINE

### Appetizers

Euro

**Tasting of homemade vegan cheeses with seasonal compote, dehydrated pear and almond-ricotta [gluten free]** 26,50

Nuts and dried fruit, mixed seeds, vegetable molds, probiotics, tofu, lupins, herbs and spices, whole sea salt;

### Bruschette

Slice of toasted homemade bread, made using organic spelt and rye flour, yeast, turmeric and black pepper

**Contadina:** young broccoli and cauliflower, garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper 6,00

**Sfiziosa:** escarole, Taggiasca olives, extra-virgin olive oil, garlic, fresh chili pepper 6,00

**Cauliflower pizza [gluten free] [for 2-3 persons]:** 13,00

pizza with a cauliflower and almonds base, chickpea flour, cashew spread and truffle shavings

**As a starter...[3 pieces] [gluten free]** 26,50

Homemade raw cashew burrata, served with red lentil focaccia, broccoli stir-fry with garlic, olive oil and chili; radishes marinated in coriander seeds

**Bread basket [4 slices]** 1,50

Our bread is homemade with organic and wholemeal flours, from spelt and rye, from the Antico Molino Rosso, with extra virgin olive oil, pink Himalayan salt, fresh yeast, sunflower- and pumpkin seeds.

**Cover charge** 2,50

*"Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from raw ingredients."*

## VEGAN CUISINE

First courses	Euro
<b>Pumpkin dumplings with a cream of coconut and shiitake mushrooms</b> [gluten free]	13,50
Wholemeal gluten-free organic flours, Délica pumpkin, shiitake mushrooms [rich in carbohydrates, proteins, minerals, vitamin D], a hint of garlic and a sprinkle of vegan grated cheese.	
<b>Risotto with almond cream and saffron</b> [gluten free]	13,50
Wholemeal Baldo rice from the farm Agricola Biodinamica Cascine Orsine, almonds, saffron and herbs all cooked using the infrared system OCOO	
<b>Dumplings filled with soy ricotta and sweet potato, served on a cream of turnip tops and broccoli</b>	14,50
Homemade ravioli with wholemeal spelt and Manitoba flour, soy cream cheese and sweet potato cream, vegetable charcoal, beetroot; salt, extra virgin olive oil, garlic, dried sweet chili pepper	
<b>Homemade spaghetti with lupin beans ragout</b>	15,00
“Spaghetti alla chitarra” (thick homemade spaghetti) with wholemeal spelt flour and kamut; homemade lupin bean ragout with sautéed carrots, zucchini and Breme onion	
<b>Pizzoccheri della Valtellina</b>	12,50
Buckwheat pasta, savoy cabbage, spinach, green-leafy veggies (fresh, organic, oven-steamed), potatoes, lentil mozzarella “fior di lenticchie” [natural lentil-based cheese], homemade “grattugiata” vegan cheese, extra-virgin olive oil, garlic, sage	

*Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from the raw ingredients directly.*



## VEGAN CUISINE

### Main courses

Euro

**Stuffed artichoke served on a pumpkin and sweet potato cream, with cubes of polenta taragna and black truffle [gluten free]** 22,00

Sardinian artichoke with a filling made with zucchini, carrots, shallots, tofu, brown beans, mixed herbs and spices; served on a pumpkin and sweet potato cream; wholemeal corn and buckwheat polenta, turmeric, black pepper, extra virgin olive oil, black truffle.

**Canederli (dumplings) in broth with truffle** 13,50

Giarratana onion (a sweet white onion variety), smoked vegan “bacon”, homemade gluten-free bread; herbs; thistle and vegetables stock; extra virgin olive oil, truffle

**White purple** 16,50

Homemade organic wholemeal bun with beetroot powder and golden linseeds; cauliflower, white cabbage and cannellini bean Burger; Mayo with mustard, sautéed purple cabbage and lentil flowers; roasted potatoes.

**Azuki Tempeh with mixed-green stir-fry [gluten free]** 18,50

Homemade stir-fried Tempeh [organic Azuki beans, protein source], served with a stir fry of locally grown spinach and turnip tops with garlic, extra virgin olive oil and chili; served on a roasted pumpkin cream

**Celery root slices with a cream of broccoli, turnip tops, zucchini and sautéed shiitake mushrooms [gluten free]** 16,50

Breaded celery root with oat and rice batter; served on a cream of vegetables with shiitake mushrooms sautéed in garlic, olive oil and chili pepper

**Smoked Seitan steak** 20,00

Grilled seitan glazed with malt and Tamari, flavored with herbs, served with seasonal vegetables, sweet potato and pumpkin cream

*“Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from raw ingredients.”*

## Sides [gluten free]

Euro

Fennel and pomegranate

6,50

Seasonal mixed vegetable stir-fry [solanaceae-free]

7,50

Oven-roasted potatoes with herbs

6,50

Interesting facts about some of our ingredients

### **Breme onion**

Grows in the Lomellina lands of south Lombardy, in a small village belonging to the Pavia province; known as “the sweetest” onion, it’s an ancient variety that still today is grown by just a few farmers in the area, it comes with a sweet flavour and has high nutritional content and is highly digestible.

### **Giarratana onion**

Known as the “Perla degli Iblei” (the pearl of Mount Iblei, in Sicily), it grows in the province of Ragusa, and it’s a white onion variety that’s very peculiar and unique, for its big size and sweetness. Excellent served cooked but also eaten raw.

### **Shiitake mushrooms**

Shiitake is one of the best known and loved mushrooms for its beneficial properties. It is known to provide like anti-inflammatory effects and strengthens the immune system, is low in calories and offers a good intake of minerals and vitamins.

We introduced new instruments based on the waveco® technology, exploring a new concept of vegetable processing: vegetables are not cooked by heat, they go through induced maturation© which allows to prevent the rapid oxidation and loss of the vitamins and minerals, typical of traditional cooking methods.

OCOO PRO is a system based on double-pressure cooking and controlled temperature. The steam created inside is not released by the valve. The steam produced by the water naturally contained in food binds with the flavors and keeps them trapped inside the cooker, for enhancing flavor and nutritional value of the ingredients.

*Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from the raw ingredients directly.*

## WHOLEMEAL PIZZA

Our pizza is made with homemade dough using organic flour from Antico Molino Rosso. We use wholemeal and organic kamut, spelt, manitoba and wheat flours, fresh yeast and unrefined salt.

Our tomato sauce and produce used as toppings for our pizzas all come from organic farming [Az. agricola Taliano, Alba - Az. agricola Di Rocco, Penne].

### Vegan

Euro

#### Aromatica

Tomato sauce, garlic, oregano

6,00

#### Regina

Tomato sauce, lentil mozzarella, basil

7,50

#### Re

Lentil mozzarella, stir-fry of diced zucchini and artichokes

13,00

#### Colubrina

Tomato sauce, lentil mozzarella, BluBert (vegan homemade blue cheese), oregano

13,50

#### Essenziale

Tomato sauce, lentil mozzarella, grilled vegetables, basil, vegan "grattugiata" cheese

10,50

#### Pugliese

Tomato sauce, lentil mozzarella, turnip tops, garlic, chili-pepper, extra-virgin olive oil

10,50

#### Winter delight

Lentil mozzarella, broccoli, cauliflower, pumpkin, pinenuts, turmeric, black-pepper

10,50

#### Shiitake

Tomato sauce, lentil mozzarella, shiitake mushrooms, pesto

13,00

#### Cindarella

Focaccia with pumpkin cream, spinach, garlic, extra-virgin olive oil, chili-pepper, truffle shavings and chopped hazelnuts

12,50

#### Negrita

Focaccia with black cauliflower cream

12,00

[cauliflower prepared with slow cooking in OCOO, which gives it the black color]

**Additional ingredients charge [for each ingredient]**

**1,50**

*"Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from raw ingredients."*

## WINES

Red	Year	Vinery	Region	Bottle <sup>[75cl]</sup>	Glass <sup>[18cl]</sup>
<b>Organic Vegan</b>					
Cabernet sauvignon DOC	2019	Terre Preziose	Veneto	28,50	7,00
Barbera del Monferrato DOC <small>[premio Marengo]</small>	2015	Rocca Bianca	Piemonte	42,00	
Rosso Vermiglio DOC <small>[premio Marengo]</small>	2016	Rocca Bianca	Piemonte	36,00	
Barbera DOC <small>[senza solfiti aggiunti]</small>	2019	Dezzani	Piemonte	28,00	
Merlot IGT	2018	Giol	Veneto	28,50	
Montepulciano Abruzzo DOP <small>[senza solfiti agg.]</small>	2022	Tollo	Abruzzo	28,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2012	Taliano	Piemonte	28,00	
Roero DOCG	2014	Taliano	Piemonte	28,00	
Rinnegato IGT	2020	Comparini	Toscana	35,00	
Chianti DOCG	2019	San Donato	Toscana	32,00	
Valpolicella Classico DOC	2021	Bolla	Veneto	26,50	7,00
Nero d'Avola Donnata	2019	A. di Camporeale	Sicilia	25,00	7,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP	2017	Tollo	Abruzzo	28,00	
Sassella Valtellina Super DOCG	2019	Nino Negri	Lombardia	38,00	
Barolo DOCG	2018	Cà bianca	Piemonte	65,00	
<b>White</b>	<b>Year</b>	<b>Vinery</b>	<b>Region</b>	<b>Bottle<sup>[75cl]</sup></b>	<b>Glass<sup>[18cl]</sup></b>
<b>Organic Vegan</b>					
Chardonnay IGT	2021	Terre Preziose	Veneto	28,00	
Pinot grigio IGT <small>[senza solfiti aggiunti]</small>	2021	Giol	Veneto	26,50	
Gewürztraminer DOC	2021	Conti d'Arco	Trentino	30,00	
Pecorino terre di Chieti IGP	2022	Tollo	Abruzzo	26,00	7,00
Vermentino DOC	2022	Montecivoli	Toscana	32,00	
Monferrato DOC	2022	Dezzani	Piemonte	26,00	
Passerina	2022	Tollo	Abruzzo	26,00	7,00
<b>Spumanti</b>					
Prosecco extra dry BioVeg DOC <small>[senza solfiti ag]</small>	2020	Giol	Veneto	32,00	
Franciacorta Blanc de Blancs DOGG	2021	Monogram	Lombardia	50,00	
<b>Dessert</b>					
Recioto della Valpolicella DOCG	2017	Negrar	Veneto	38,00 <sup>[50cl]</sup>	6,00 <sup>[3,5cl]</sup>
Passito di Pantelleria	2020	Pellegrino	Sicilia	25,00 <sup>[50cl]</sup>	4,50 <sup>[3,5cl]</sup>

## BEERS

Beer	Brewery	Look	Flavour	Volume/l	Euro
Tetris	La Ribalta	Ambrata	Aromi tropicali, e lieve note caramellate.	6% - 0,33l	7,00
DNA gluten free	Orso Verde	Oro Antico	Estetico e balsamico	6% - 0,33l	10,00
Vertigo	Orso Verde	Doppio Malto Chiara	Dolce, equilibrato, aromatico.	7% - 0,50l	9,00
Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta, finale amaro.	5% - 0,50l	9,00
Emilia	Del Ducato	Chiara	Floreale con aroma di miele d'acacia, pepato.	5% - 0,33l	7,50
Freeride	Del Ducato	Giallo dorato	Attrattenti sentori di frutta tropicale e pompelmo, lievi note biscottate.	5,2% - 0,33l	7,50
Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio Malto bionda	Note agrumate fiori gialli, mandorla e pesca.	8,4% - 0,75l	15,50
Admiral	32 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra i malti del caramello e l'amaro del luppolo.	6,3% - 0,75l	15,50
Zona Cesarini	Toccalmatto	Ambrata con riflessi arancio	Intense note di frutta tropicale.	6,6% - 0,75l	17,00
American magut	Lambrate	Chiara	Note erbacee e floreali, frutti esotici e agrumi.	5,0% - 0,33l	7,00
Quarantot	Lambrate	Ambrata	Note erbacee, fragranze fruttate e agrumate, finale amaro.	8,0% - 0,33l	7,00
Gaina	Lambrate	Giallo ramato	Note di fragoline pesca e mango.	6,0 % - 0,33l	7,00
Forst	Forst	Chiara	Note delicate e freschi profumi.	2.9% - 0,20l 0,40l	4,00 5,50

## DRINKS

	Euro
Mineral water Wami 750cl sparkling/still	3,00
Cortese bio: Cola - Orange - Gazzosa (soft drinks)	3,50
Espresso	1,50
Decaffeinated espresso	2,50
Cicorino [with dark chocolate and organic almond milk]	2,50
Cappuccino with organic rice/almond/soy milk	4,00
Organic herbal teas	4,00
Organic tea	3,50
Organic chamomile	2,50
Homemade Bergamino [bergamot digestive]	6,50
Grappe Francoli LifeGate	6,00
Digestives	4,50
Liquors	5,00

## DESSERTS

Euro

For our desserts we only use coconut sugar, agave syrup and wholemeal flours, mainly gluten free.

For our custards and fillings we use coconut cream, coconut oil, cocoa butter, cocoa paste and dark chocolate.

Homemade vegan desserts with creamy topping	8,50
Homemade raw desserts, naturally gluten free	10,50
Café Gourmand “La Colubrina” [espresso served with a selection of 3 samples of homemade vegan desserts]	15,00

Sweets on request [advance bookin]

Dessert **32 €/kg** | Raw sweets **38 €/kg** | Small pastries **40 €/kg**

*Our dishes, as always, are developed and created by us, starting from the raw ingredients directly.*