

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

“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 18,50

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, semi di girasole, anacardi, aromi; chips di zucchine, carote, batata, cipolla di giarratana/breme, platano, barbabietola; crema di sesamo e limone; anacardi, barbabietola, aglio, olio EVO]

Petali di sedano rapa ripieni di noci-rota giardiniera di stagione alla julienne RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50

Sedano rapa ed estratto di barbabietola, giardiniera di broccoli, cavolfiori, finocchi maturati ad ultrasuoni; noci, limone, probiotici, sale

Rollino di cavolo cuore ed erbe 5 pezzi GLUTEN FREE WaveCo © 16,50

Bietola e cavolo cuore maturati ad ultrasuoni; quinoa, zucca e tofu; accompagnato da salsa teriyaki

Polpettine di ceci GLUTEN FREE 10,50

Ceci secchi bio, curry, cipolla, spezie, farina integrale di ceci bio
Antico Molino Rosso, mayo vegana fatta in casa

Involentino di verza con ripieno di tofu e verdure aromatizzate GLUTEN FREE 15,00

Verza, tofu, verdure di stagione, sedano rapa

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

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

CUCINA VEGANA

Antipasti

Degustazione di forme vegetali stagionate fatte in casa con composta stagionale GLUTEN FREE 28,00

Accompagnata da fette di pera essiccata e mandorlotta [simil ricotta di mandorle].
Lavorazione di frutta secca, mufte vegetali e probiotici; aromi e spezie

Bruschette

- Shiitake: shiitake, prezzemolo, olio EVO e aglio 8,00
 - Sfiziosa: scarola, olive taggiasche, olio EVO, aglio, peperoncino fresco 6,50
 - Cauliflower pizza [per 2-3 persone]: GLUTEN FREE 14,00
- Pizza a base di cavolfiore e mandorle, farina di ceci e riso;
crema di zucca e cime di rapa saltati; aop e scaglie di tartufo

Per Iniziare ! [3 pezzi] GLUTEN FREE WaveCo © 28,00

Delizia crudista fatta in casa a base di anacardi, accompagnata da focaccia
di lenticchie rosse, broccoletti aop e julienne di sedano rapa marinato

Pane al cestino [4 fettine] 2,00

Il nostro pane è fatto in casa con farine di Antico Molino Rosso bio integrali di farro
e segale, carbone vegetale, olio EVO, sale integrale,
lievito di birra, semi di girasole e zucca.

Coperto 2,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che
provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

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

CUCINA VEGANA

Primi

Paccheri rigati RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50

Paccheri di platano e anacardi con ripieno di maca-rotta [simil ricotta di macadamia],
crema di zucca cruda e foglie di spinacino.

Gnocchi al sugo di vegoulash GLUTEN FREE 16,50

Gnocchi di patate e batata dolce, farina di riso integrale bio, sale;
passata di pomodoro abruzzese, cipolla di Breme, aromi, birra scura,
paprika dolce affumicata, alloro.

Risotto pere e talejio GLUTEN FREE 14,00

Riso integrale Baldo dell'azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine; preparato di pere
aromatizzate con aromi e cipolla di breme; anacardi fermentati con shiro di miso e
culture geotrichum

Ravioli al cacao ripieni di zucca serviti con salvia e nocciole 15,50

Impasto farina integrale di farro bio, farina di kamut bio, cacao, sale;
composto di zucca Dèlica, tofu e aromi; olio EVO, salvia, nocciole e scaglie di tartufo

Chitarra al ragù di shiitake 16,50

Spaghetti chitarra tirati a mano con farina integrale di farro e Kamut;
ragù di shiitake, cipolla di Breme, zucchine e carote; crema al cocco e parma veg

Pizzoccheri della Valtellina 13,50

Pizzoccheri di grano saraceno e grano tenero, verza, spinaci, erbette
[tutte verdure fresche bio cucinate al vapore in forno], patate, fior di frutta secca, "grattugiata" vegana
fatta in casa, olio EVO, aglio e salvia

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che
provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

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

CUCINA VEGANA

Secondi

Spezzatino di carciofi con polpettine di tofu e ceci GLUTEN FREE 22,00

Carciofi in umido con brodo vegetale e soffritto di verdure; tofu, ceci e aromi

Canederli in brodo con scaglie di tartufo GLUTEN FREE 15,00

Pane senza glutine di nostra produzione, tofu, cipolla di Breme, “vegon affumicato” [simil bacon], 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 vegana alla senape,
cavolo viola saltato e fior di frutta secca; patate al forno e julienne bamboo

Tempeh di ceci su crema di broccoli e cime di rapa GLUTEN FREE 21,50

Tempeh di ceci, nocciole e semi di zucca autoprodotti; crema di broccoli,
olio evo e aromi ; cime di rapa ripassate aop

Vegoulash di seitan ocoo® 24,00

Seitan, patate, cipolla di Breme, birra scura, aromi, alloro, paprika dolce affumicata,
passata di pomodoro abruzzese

Contorni GLUTEN FREE

Finocchi e melograno 7,00

Padellata di verdure di stagione miste [senza solanacee] 7,50

Patate al forno con aromi dell'orto 6,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che
provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

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

CURIOSITÀ

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.

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.

WaveCo®

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.

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].

Aromatica Pomodoro, aglio e origano	6,50
Regina Pomodoro, fior di frutta secca, basilico fresco	8,50
Re Fior di frutta secca, dadolata di zucchine e carciofi saltati	13,00
Colubrina Pomodoro, fior di frutta secca, bluebert e origano	14,00
Essenziale Pomodoro, fior di frutta secca, zucchine grigliate, basilico e "grattugiata" vegana	10,50
Pugliese Pomodoro, fior di frutta secca, cime di rapa Km 0 aop	10,50
Delizia d'inverno Fior di frutta secca, broccoletti, cavolfiori, zucca, pinoli, curcuma, pepe	10,50
Shiitake Pomodoro, pesto di basilico, fior di frutta secca e shiitake al forno	14,00
Cindarella Focaccia con crema di zucca, spinaci, aop, scaglie di tartufo nero e granella di nocciole	13,00
Ingredienti supplementari a richiesta [per ciascun ingrediente]	2,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

VINI

Rossi	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75 cl]	Calice [18 cl]
Barolo DOCG	2018	Cà bianca	Piemonte	€ 75,00	
Sassella Valtellina Super DOCG (premio Marengo)	2020	Nino Negri	Lombardia	€ 42,00	
Rosso Vermiglio DOC	2018	Rocca Bianca	Piemonte	€ 40,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2012	Taliano	Piemonte	€ 38,00	
Chianti DOCG (senza soffi)	2021	San Donato	Toscana	€ 32,00	
Barbera DOC	2020	Dezzani	Piemonte	€ 32,00	
NEW Rosso 00 (ZERO ALCOL)	2025	Alternativa	Trentino- Alto-Adige	€ 29,00	
Cabernet sauvignon DOC	2023	Terre Preziose	Veneto	€ 28,50	€ 7,50
Merlot IGT (senza soffi)	2021	Giol	Veneto	€ 28,50	
Montepulciano Abruzzo DOP	2024	Tollo	Abruzzo	€ 28,50	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP	2020	Tollo	Abruzzo	€ 32,00	
Valpolicella Classico DOC	2024	Bolla	Veneto	€ 28,00	€ 7,50
Nero d'Avola Donnatà	2022	A. di Camporeale	Sicilia	€ 26,50	€ 7,50

Bianchi	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75 cl]	Calice [18 cl]
Vermentino DOC	2022	Montecivoli	Toscana	€ 32,00	
Gewürztraminer DOC	2024	Conti d'Arco	Trentino	€ 32,00	
NEW Bianco 00 (ZERO ALCOL)	2025	Alternativa	Trentino- Alto-Adige	€ 28,00	
Monferrato DOC	2024	Dezzani	Piemonte	€ 28,00	
Chardonnay IGT (senza soffi)	2024	Terre Preziose	Veneto	€ 26,50	
Pecorino terre di Chieti IGP	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 7,50
Passerina	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 7,50
Pinot grigio IGT	2024	Giol	Veneto	€ 28,00	

Spumanti	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75 cl]	Calice [18 cl]
Prosecco extra dry BioVeg DOC (senza soffi)	2022	Giol	Veneto	€ 35,00	
Franciacorta Blanc de Blancs DOGG	2024	Monogram	Lombardia	€ 55,00	
Prosecco 00 (ZERO ALCOL)	2025	Borgomolino	Veneto	€ 28,00	

Dessert	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75 cl]	Calice [18 cl]
Recioto della Valpolicella DOCG	2023	Negrar	Veneto (50 cl)	(50 cl) € 38,00	
Passito di Pantelleria	2023	Pellegrino	Sicilia	€ 28,00	

BIRRE

Birre	Birrificio	Aspetto	Gusto	Vol Litro	Euro
Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio malto, bionda	Agrumato di pesche e mandorle	8,4% 0,75 L	€ 15,50
Admiral	33 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra caramello e il luppolo	6,3% 0,75 L	€ 15,50
GLUTEN FREE DNA	Orso Verde	Oro antico	Fresco e balsamico	6% 0,50 L	€ 10,00
Vertigo	Orso Verde	Doppio malto, chiara	Equilibrato e aromatico	7% 0,50 L	€ 9,00
Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta con finale amaro	5% 0,50 L	€ 9,00
GLUTEN FREE Audace	Stronza	Ambrato con riflessi rubino	Deciso	6% 0,33 L	€ 8,00
NEW GLUTEN FREE Ribelle	Stronza	Dorato	Dolce ed equilibrato	7% 0,33 L	€ 8,00
NEW ZERO ALCOL Pilsner	Skossa	Chiara	Fruttato con finale amaro	0,25% 0,33 L	€ 8,00
NEW ZERO ALCOL IPA	Skossa	Alba chiara	Fresco e fruttato	0,25% 0,33 L	€ 8,00
Via Emilia	Del Ducato	Chiara	Floreale con aroma di miele d'acacia	5% 0,33 L	€ 7,50
Freeride	Del Ducato	Giallo dorato	Frutta tropicale con note biscottate	5,2% 0,33 L	€ 7,50
Rossa	Brigà	Rubino	Corposo	6% 0,33 L	€ 7,50
Tetris	La Ribalta	Ambrato	Tropicale con note caramellate	6% 0,33 L	€ 7,50
Forst	Forst	Chiara	Delicata e fresca	2.9% 0,40 L	€ 6,00
Forst	Forst	Chiara	Delicata e fresca	2.9% 0,20 L	€ 4,00

BEVANDE E DOLCI

Bevande

Acqua Wami 750 cl	gassata naturale	€ 3,00
NEW Lemonaid	blood orange	€ 6,50
NEW Charitea	red	€ 6,50
NEW Frizzante iessi	spritz analcolico	€ 8,00
NEW Gemelli	ginger beer bergamot tonic grapefruit	€ 4,50
NEW Mia kombucha	original lampone mango lippolo	€ 7,00
Cortese bio	cola aranciata	€ 3,50
Caffè espresso		€ 2,00
Caffè decaffeinato		€ 2,50
Cicorino	con cioccolato fond. e bevanda di mandorla bio	€ 2,50
Cappuccino	bevanda di riso mandorla soia	€ 4,00
Tisane e the bio		€ 4,00
Camomilla bio		€ 2,50
Bergamino fatto in casa		€ 6,50
Grappe Francoli LifeGate		€ 6,00
Amari		€ 4,50
Liquori		€ 5,00

Dolci

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 9,50

Dolci crudisti naturalmente **RAW** **GLUTEN FREE** 12,00

Café Gourmand “La Colubrina” 16,50

[caffè espresso con tre assaggi di pasticceria vegana fatta in casa]

Pasticceria su prenotazione

Dolci Vegani **35 €/kg** | Dolci crudisti **40 €/kg** | Piccola pasticceria **42 €/kg**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

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 2:30 PM, and between 7:30 PM and 11:00 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

LUNCH	VEGAN APERITIVO	DINNER	SATURDAYS AND SUNDAYS
For lunch, we offer a selection of dishes from our vegan menu and our homemade wholemeal pizza with tasty toppings.	The milanese aperitivo, but our way [by reservation].	Dinner vegan menu from our family's traditional dishes, as well as our homemade wholemeal sour-dough pizza.	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

Starters

- “La Colubrina” Gran Pinzimonio** RAW GLUTEN FREE 10,50
Rich selection of fresh seasonal vegetables served with pomegranate granita
- Tasty & Raw** RAW GLUTEN FREE 18,50
Homemade raw crackers and mixed vegetable chips dried for 25 hours at 40°C, served with beetroot hummus and flavoured tahini sauce
[flaxseed flour crackers, sprouted buckwheat, sunflower seeds, cashews, flavorings; zucchini, carrot, sweet potato, Giarratana/Breme onion, plantain, and beet chips; sesame and lemon cream; cashews, beet, garlic, extra virgin olive oil]
- Celery-root petals stuffed with walnut-otta, served with seasonal pickled veggies** RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50
Celeriac and beetroot extract, pickled broccoli, cauliflower and fennel prepared with ultrasound-induced maturation; walnuts, lemon, probiotics, salt
- Cabbage and chard stuffed rolls 5 pieces** GLUTEN FREE WaveCo © 16,50
Swiss chard and heart cabbage prepared with ultrasound-induced maturation; quinoa, pumpkin and tofu; accompanied by teriyaki sauce
- Chickpea balls** GLUTEN FREE 10,50
Organic chickpeas curry, onion, spices, Antico Molino Rosso organic chickpea flour, homemade vegan mayo
- Savoy cabbage roll, filled with tofu and veggies** GLUTEN FREE 15,00
Savoy cabbage, tofu, seasonal vegetables, celery root

Kindly reach out to our staff for any information about ingredients or products that can cause allergy or intolerances

VEGAN CUISINE

Starters

Tasting of homemade vegan cultured bricks with seasonal compote GLUTEN FREE 28,00

Tasting of homemade vegan cultured bricks [simil cheese] served with seasonal compote and dehydrated pear slices.

Preparations made from nuts, vegetable molds, probiotics; herbs and spices

Bruschette

- Shiitake: shiitake mushrooms, parsley, EVO oil, and garlic 8,00
- Sfiziosa: escarole, Taggiasca olives, EVO oil, garlic, fresh chili pepper 6,50
- Cauliflower pizza [serves 2-3 personas]: GLUTEN FREE 14,00
pizza made with cauliflower and almonds, chickpea flour, and rice;
cream of sautéed pumpkin and turnip greens; AOP cheese and truffle shavings

For starters ! [3 pieces] GLUTEN FREE WaveCo © 28,00

Homemade raw cashew, served with red-lentil focaccia, broccoli stir-fry with garlic, olive oil and chili; julienne of marinated celeriac

Bread basket [4 slices] 2,00

Our bread is homemade with organic whole spelt and rye flours from Antico Molino Rosso, activated charcoal, extra virgin olive oil, whole salt, yeast, sunflower and pumpkin seeds

Cover charge 2,50

Kindly reach out to our staff for any information about ingredients or products that can cause allergy or intolerances

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

VEGAN CUISINE

First courses

- Paccheri rigati** RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50
Plantain and cashew tube-shaped “pasta” stuffed with maca-rotta [simil macadamia ricotta], raw pumpkin cream, and baby spinach leaves
- Gnocchi in vegoulash sauce** GLUTEN FREE 16,50
Potato and sweet potato gnocchi, organic brown rice flour, salt; tomato purée from Abruzzo, Breme onion, herbs, dark beer, smoked sweet paprika, bay leaves
- Risotto with pears and talejo** GLUTEN FREE 14,00
Baldo brown rice from Cascine Orsine Biodynamic Farm; pears flavored with herbs and Breme onion; cashews fermented with miso shiro and geotrichum cultures
- Cocoa ravioli with pumpkin served with sage and hazelnuts** 15,50
Whole spelt flour dough with organic kamut flour, cocoa, salt; stuffing of Dèlica pumpkin, tofu, herbs; extra virgin olive oil, sage, hazelnuts and truffle shavings
- Chitarra with shiitake ragout** 16,50
“Spaghetti alla chitarra” (thick homemade spaghetti) with wholemeal spelt and Kamut flour; shiitake ragout with Breme onion, zucchini, carrots, coconut cream and veg-parma
- Pizzoccheri della Valtellina** 13,50
Buckwheat and wheat pasta, savoy cabbage, spinach, green-leaf veggies
[fresh, organic, oven-steamed], potatoes, natural nut-based cultured bricks, homemade vegan “grated” [simil cheese], extra-virgin olive oil, garlic, sage

Kindly reach out to our staff for any information about ingredients or products that can cause allergy or intolerances

VEGAN CUISINE

Main courses

Artichoke stew with tofu and chickpea balls GLUTEN FREE 22,00

Stewed artichokes with vegetable broth and sautéed vegetables; tofu, chickpeas and herbs

Canederli [dumplings] in broth with truffle GLUTEN FREE 15,00

Homemade gluten-free bread, tofu, Breme onion; "smoked bacon", herbs; thistle and vegetables broth; extra virgin olive oil, shaved truffle

White purple 16,50

Homemade organic wholemeal bun with beetroot powder and golden linseeds; cauliflower, white cabbage and cannellini bean patty; Mayo with mustard, sautéed purple cabbage and "fior di frutta secca" [nut-based cheese]; roasted potatoes, and julienne bamboo

Chickpea tempeh on a spread of broccoli and turnip tops GLUTEN FREE 21,50

Homemade chickpea, hazelnut, and pumpkin seed tempeh; cream of broccoli, extra virgin olive oil and herbs; sautéed turnip tops with olive oil, garlic and chili

Seitan vegoulash ocoo® 24,00

Seitan, potatoes, Breme onion, dark beer, herbs, bay leaves, smoked sweet paprika, tomato purée from Abruzzo

Sides GLUTEN FREE

Fennel and pomegranate 7,00

Seasonal mixed vegetable stir-fry [solanaceae-free] 7,50

Oven-roasted potatoes with herbs 6,50

Kindly reach out to our staff for any information about ingredients or products that can cause allergy or intolerances

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

CURIOSITIES

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 is an ancient variety that still today is grown by just a few farmers in the area, it comes with a sweet flavor, has high nutritional content and is highly digestible.

Shiitake mushrooms

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

WaveCo®

We use WaveCo® embracing a new approach to processing vegetables: the induced-maturation prevents the rapid oxidation and loss of vitamins and minerals, preserving the nutrients naturally contained in vegetables.

OCOO PRO

A system based on double-pressure cooking at controlled temperatures.

The steam produced by the water naturally contained in food is not released, it remains in the cooker, sealing the flavors, enhancing the taste and nutritional value of the ingredients.

WHOLE WHEAT PIZZA

The dough for our pizzas is homemade using organic flour from Antico Molino Rosso, kamut, whole grain spelt and wheat, Manitoba flour, spelt sourdough starter, and organic whole salt. The tomato sauce and vegetables we use on our pizzas come from organic farms [Az. agricola Taliano, Alba; Az. agricola Di Rocco, Penne].

Aromatica	6,50
Tomato sauce, garlic, oregano	
Regina	8,50
Tomato sauce, nut-based “veg-cheese”, fresh basil	
Re	13,00
Nut-based cheese, dadolata di zucchini e carciofi saltati	
Colubrina	14,00
Tomato sauce, nut-based “veg-cheese”, bluebert, oregano	
Essenziale	10,50
Tomato sauce, nut-based “veg-cheese”, grilled zucchini, basil and vegan grated cheese	
Pugliese	10,50
Tomato sauce, nut-based “veg-cheese”, turnip tops, garlic, chili-pepper, extra-virgin olive oil	
Delizia d’inverno	10,50
nut-based “veg-cheese”, broccoli, cauliflower, pumpkin, pine-nuts, turmeric, black-pepper	
Shiitake	14,00
Tomato sauce, basil pesto, nut-based “veg-cheese” and roasted shiitake	
Cindarella	13,00
Focaccia with pumpkin cream, spinach, garlic, extra-virgin olive oil, chili-pepper, truffle shavings and chopped hazelnuts	
Additional ingredients upon request [for each ingredient]	2,00

Kindly reach out to our staff for any information about ingredients or products that can cause allergy or intolerances

WINES

Red	Year	Winery	Region	Bottle [75 cl]	Glass [18 cl]
Barolo DOCG	2018	Cà bianca	Piemonte	€ 75,00	
Sassella Valtellina Super DOCG (premio Marengo)	2020	Nino Negri	Lombardia	€ 42,00	
Rosso Vermiglio DOC	2018	Rocca Bianca	Piemonte	€ 40,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2012	Taliano	Piemonte	€ 38,00	
Chianti DOCG (senza soffi)	2021	San Donato	Toscana	€ 32,00	
Barbera DOC	2020	Dezzani	Piemonte	€ 32,00	
NEW Rosso 00 ZERO ALCOH.	2025	Alternativa	Trentino- Alto-Adige	€ 29,00	
Cabernet sauvignon DOC	2023	Terre Preziose	Veneto	€ 28,50	€ 7,50
Merlot IGT (senza soffi)	2021	Giol	Veneto	€ 28,50	
Montepulciano Abruzzo DOP	2024	Tollo	Abruzzo	€ 28,50	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP	2020	Tollo	Abruzzo	€ 32,00	
Valpolicella Classico DOC	2024	Bolla	Veneto	€ 28,00	€ 7,50
Nero d'Avola Donnatà	2022	A. di Camporeale	Sicilia	€ 26,50	€ 7,50

White	Year	Winery	Region	Bottle [75 cl]	Glass [18 cl]
Vermentino DOC	2022	Montecivoli	Toscana	€ 32,00	
Gewürztraminer DOC	2024	Conti d'Arco	Trentino	€ 32,00	
NEW Bianco 00 ZERO ALCOH.	2025	Alternativa	Trentino- Alto-Adige	€ 28,00	
Monferrato DOC	2024	Dezzani	Piemonte	€ 28,00	
Chardonnay IGT (senza soffi)	2024	Terre Preziose	Veneto	€ 26,50	
Pecorino terre di Chieti IGP	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 7,50
Passerina	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 7,50
Pinot grigio IGT	2024	Giol	Veneto	€ 28,00	

Sparkling wines	Year	Winery	Region	Bottle [75 cl]	Glass [18 cl]
Prosecco extra dry BioVeg DOC (senza soffi)	2022	Giol	Veneto	€ 35,00	
Franciacorta Blanc de Blancs DOGG	2024	Monogram	Lombardia	€ 55,00	
NEW Prosecco 00 ZERO ALCOH.	2025	Borgomolino	Veneto	€ 28,00	

Dessert	Year	Winery	Region	Bottle [75 cl]	Glass [18 cl]
Recioto della Valpolicella DOCG	2023	Negrar	Veneto [50 cl]	[50 cl] € 38,00	
Passito di Pantelleria	2023	Pellegrino	Sicilia	€ 28,00	

BEERS

Beer	Brewery	Appearance	Taste	Vol Liter	Euro
Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio malto, bionda	Agrumato di pesche e mandorle	8,4% 0,75 L	€ 15,50
Admiral	33 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra caramello e il luppolo	6,3% 0,75 L	€ 15,50
GLUTEN FREE DNA	Orso Verde	Oro antico	Fresco e balsamico	6% 0,50 L	€ 10,00
Vertigo	Orso Verde	Doppio malto, chiara	Equilibrato e aromatico	7% 0,50 L	€ 9,00
Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta con finale amaro	5% 0,50 L	€ 9,00
GLUTEN FREE Audace	Stronza	Ambrato con riflessi rubino	Deciso	6% 0,33 L	€ 8,00
NEW GLUTEN FREE Ribelle	Stronza	Dorato	Dolce ed equilibrato	7% 0,33 L	€ 8,00
NEW ZERO ALCOL Pilsner	Skossa	Dorato	Dolce ed equilibrato	0,25% 0,33 L	€ 8,00
NEW ZERO ALCOL IPA	Skossa	Alba chiara	Fresco e fruttato	0,25% 0,33 L	€ 8,00
Via Emilia	Del Ducato	Chiara	Floreale con aroma di miele d'acacia	5% 0,33 L	€ 7,50
Freeride	Del Ducato	Giallo dorato	Frutta tropicale con note biscottate	5,2% 0,33 L	€ 7,50
Rossa	Brigà	Rubino	Corposo	6% 0,33 L	€ 7,50
Tetris	La Ribalta	Ambrato	Tropicale con note caramellate	6% 0,33 L	€ 7,50
Forst	Forst	Chiara	Delicata e fresca	2.9% 0,40 L	€ 6,00
Forst	Forst	Chiara	Delicata e fresca	2.9% 0,20 L	€ 4,00

BEVERAGES AND DESSERTS

Beverages

Wami water 750 cl	sparkling still	€ 3,00
NEW Lemonaid	blood orange	€ 6,50
NEW Charitea	red	€ 6,50
NEW Frizzante iessi	Non-Alcoholic Spritz	€ 8,00
NEW Gemelli	ginger beer bergamot tonic grapefruit	€ 4,50
NEW Mia kombucha	original raspberry mango hops	€ 7,00
Cortese bio	cola orange	€ 3,50
Espresso Coffee		€ 2,00
Decaffeinated Coffee		€ 2,50
Cicorino [coffee substitute]	[With Dark Chocolate and Organic Almond Milk]	€ 2,50
Cappuccino	Plant-based drink: rice almond soy	€ 4,00
Organic Herbal Teas		€ 4,00
Organic Chamomile		€ 2,50
Homemade Bergamino		€ 6,50
Francoli LifeGate Grappa		€ 6,00
Bitter Liqueurs (Amari)		€ 4,50
Liqueurs		€ 5,00

Dessert

We prepare our desserts using only coconut sugar, agave, organic wholemeal flours which are mainly gluten free. For spreads and creams we use coconut cream, coconut oil, cocoa butter, cocoa paste and dark chocolate.

Homemade vegan dessert with toppings	9,50
Homemade raw desserts RAW GLUTEN FREE	12,00
Café Gourmand “La Colubrina”	16,50

[espresso served with a selection of 3 samples of homemade vegan desserts]

Pastries available by reservation

Vegan sweets **35 €/kg** | Raw sweets **40 €/kg** | Small pastries **42 €/kg**

Kindly reach out to our staff for any information about ingredients or products that can cause allergy or intolerances

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