

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 11,50
Ricco assortimento di verdure e ortaggi freschi di stagione e granita di cetrioli [umeboshi ed estratto di cetriolo]
- Gustoso Crudo** RAW GLUTEN FREE 18,50
Crackers e verdure essiccate homemade a 40° gradi per 25 ore; crema di avocado e salsa tahina
[cracker di farina di semi di lino, grano saraceno germogliato, semi di girasole, anacardi, aromi; chips di zucchine, carote, batata, platano, barbabietola; crema di sesamo e limone; avocado]
- "Carpaccio"** RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50
Sottili fette di sedano rapa marinate con estratto di barbabietola, accompagnate da ricotta di mandorle al basilico, ortaggi in agrodolce e polvere di capperi per un tocco sapido e aromatico [piatto realizzato con tecnologia WaveCo]
- Bocconcini d'oro al mung e pleurotus** GLUTEN FREE 16,50
Délicates polpettine di fagioli mung e funghi pleurotus agli aromi naturali, adagiati su vellutata di Yuca e cocco, impreziositi da foglie oro
- Polpettine di ceci** GLUTEN FREE 12,00
Ceci secchi bio, curry, cipolla, prezzemolo, spezie, farina integrale di ceci bio Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa
- Panzanella** GLUTEN FREE 15,00
Pane di lenticchie rosse tostato con cetrioli, pomodorini freschi, aglio, olive taggiasche, olio evo e basilico profumato

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

CUCINA VEGANA

Antipasti

Degustazione di forme vegetali stagionate fatte in casa con composta stagionale GLUTEN FREE RAW 28,50

Accompagnata da fiori di zucca ripieni di mandorciata [simil ricotta di mandorle].
Lavorazione di frutta secca, mufte nobili vegetali e probiotici; aromi e spezie

Bruschette

- Violetta: brunoise di melanzane viola e basilico 7,50
- Colubrina: crostone con crema di cacio, pepe nero e scaglie di tartufo [crema di anacardi, limone e pepe nero] 8,50

Per Iniziare ! [3 pezzi] GLUTEN FREE WaveCo © 28,50

Delizia crudista fatta in casa a base di anacardi [simil burrata], accompagnata da focaccia di lenticchie rosse saltata in padella, pomodorini e cetriolini cocktail al profumo di coriandolo

Pane al cestino [4 fettine] 2,50

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

CUCINA VEGANA

Primi

- Paccheri rigati** RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50
Sfoglia di platano, anacardi e mandorle bianche essiccate a 40gradi per 20h, ripieni di ricotta di mandorla al basilico, serviti su crema di pomodorini dolci, olio EVO, erbe aromatiche
- Mezze maniche cacio e pepe con scaglie di tartufo** 16,50
Mezze maniche di farro integrale bio, condite con cremosa salsa di anacardi e cocco, arricchita da pepe nero, olio evo, parmaveg e scaglie di tartufo per un esplosione di sapori
- Risotto con crema di noci macadamia e zucchine** GLUTEN FREE OCOO © 16,50
Riso integrale Baldo dell'azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine; mantecato con crema di zucchine e noci macadamia [crema realizzata con tecnologia OCOO], con finitura al profumo di limone
- Triangoli di pasta fresca al basilico ripieni serviti su cardoncelli saltati** 18,50
Impasto integrale di farro ed estratto di basilico; preparato di anacardi, probiotici, shiro di miso, aromi; cardoncelli, pomodorini confit e aromi

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

CUCINA VEGANA

Secondi

Dadolata di tempeh di piselli e mandorle rosolato, servito su crema di yuca e cardoncelli saltati GLUTEN FREE 22,50

Tempeh autoprodotta di piselli e mandorle [altamente proteico]; yuca e aromi, crema di cocco, brodo vegetale; cardoncelli saltati

Deliziose crocchette di cicerchia crispy, con zucchine e patate cotte al forno GLUTEN FREE 18,50

Cicerchia, aromi, avena in fiocchi senza glutine; patate, zucchine, sale, aromi dell'orto, olio EVO

Black & Green 18,00

Bun integrale di farro e kamut con polvere di spinaci e semi di sesamo nero; burger di azuki e verdure; fior di frutta secca, foglia di lattuga, pomodoro cuore, maionese ai mirtilli

Tagliata di seitan 24,00

Seitan sfumato alla birra, glassato con malto di riso, servito con carote viola; accompagnato da crema di batata

Contorni GLUTEN FREE

Melanzane e zucchine grigliate con gomasio 7,00

Padellata di verdure di stagione miste [senza solanacee] 8,00

Patate al forno con aromi dell'orto 7,00

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

CURIOSITÀ

Funghi Cardoncelli

Il cardoncello è uno dei funghi più prelibati e apprezzati per le sue straordinarie proprietà salutari. È noto per le sue virtù antiossidanti e per la sua capacità di proteggere il sistema cardiovascolare; è povero di grassi e calorie, ma fornisce un eccellente apporto di fibre, vitamine e minerali.

Funghi Pelurotus

Il pelurotus è uno dei funghi più conosciuti e apprezzati per le sue proprietà benefiche. È noto per le sue proprietà antinfiammatorie e per la sua capacità di rafforzare il sistema immunitario; è povero di calorie e fornisce un 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
Colubrina Pomodoro, fior di frutta secca, blubert autoprodotta e origano.	14,00
Bella dell'orto Focaccia con fior di frutta secca, zucchine, pesto di basilico e fiori di zucca.	13,00
Gustosa Focaccia con fior di frutta secca, zucchine grigliate, pesto di pistacchio e basilico.	14,00
Parmigiana Focaccia con fior di frutta secca, datterini, melanzane grigliate e gratugiata veg	10,00
Friggitella Pomodoro, fior di frutta secca, friggirelli saltati, aglio, olio EVO e peperoncino.	10,50
Ruola Pomodoro, ruola e cremoso di anacardi fermentato.	12,50
Solare RAW GLUTEN FREE Base crudista di grano saraceno germogliato, avena e semi con anacardi fermentati e aromi naturali, essiccata a 42°. Farcita con crema di pomodori secchi, capperi cocktail, formaggio vegetale fermentato, ruola fresca e fiori di zucca freschi.	18,00
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 <small>(premio Marengo)</small>	2020	Nino Negri	Lombardia	€ 45,00	
Rosso Vermiglio DOC	2018	Rocca Bianca	Piemonte	€ 40,00	
Chianti DOCG <small>senza soffi</small>	2021	San Donato	Toscana	€ 38,00	
Barbera DOC	2020	Dezzani	Piemonte	€ 32,00	
Cabernet sauvignon DOC	2023	Terre Preziose	Veneto	€ 30,00	€ 8,00
Merlot IGT <small>senza soffi</small>	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	€ 26,50	€ 8,00
Nero d'Avola Donnata	2022	A. di Camporeale	Sicilia	€ 28,00	€ 8,00

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	
Monferrato DOC	2024	Dezzani	Piemonte	€ 30,00	
Chardonnay IGT <small>senza soffi</small>	2024	Terre Preziose	Veneto	€ 28,50	
Pecorino terre di Chieti IGP	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 8,00
Passerina	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 8,00
Pinot grigio IGT	2024	Giol	Veneto	€ 28,00	

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

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

BIRRE

Birre	Birrificio	Aspetto	Gusto	Vol Litro	Euro
<small>GLUTEN FREE</small> 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
<small>NEW</small> <small>ZERO ALCOL</small> Pilsner	Skossa	Chiara	Fruttato con finale amaro	0,25% 0,33 L	€ 8,00
<small>NEW</small> <small>ZERO ALCOL</small> IPA	Skossa	Alba chiara	Fresco e fruttato	0,25% 0,33 L	€ 8,00
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 Frizzante iessi	spritz analcolico	€ 8,50
NEW Gemelli	ginger beer bergamot tonic	€ 5,00
NEW Mia kombucha	original lampone luppolo	€ 7,50
Cortese bio	cola aranciata	€ 3,50
Caffè espresso		€ 2,00
Caffè decaffeinato		€ 2,50
Cicorino	con cioccolato fond. e bevanda di mandorla bio	€ 3,00
Cappuccino	bevanda di riso mandorla soia	€ 4,00
Tisane e the bio		€ 4,50
Camomilla bio		€ 2,50
Bergamino fatto in casa		€ 7,50
Grappe Francoli LifeGate		€ 7,00
Amari		€ 5,50
Liquori		€ 5,50

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	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

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

For lunch, we offer a selection of dishes from our vegan menu and our homemade wholemeal pizza with tasty toppings.

VEGAN APERITIVO

The milanese aperitivo, but our way [by reservation].

DINNER

Dinner vegan menu from our family's traditional dishes, as well as our homemade wholemeal sour-dough pizza.

SATURDAYS 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

Starters

- "La Colubrina" Gran Pinzimonio** RAW GLUTEN FREE 11,50
Rich selection of fresh seasonal vegetables served with cocumber granita
[with umeboshi and cucumber extract]
- Tasty & Raw** RAW GLUTEN FREE 18,50
Homemade raw crackers and dried vegetables, dried at 40°C for 25 hours;
avocado cream and tahini sauce
[crackers made with flaxseed flour, sprouted buckwheat, sunflower seeds, cashews, and herbs;
chips made from zucchini, carrots, sweet potatoes, plantains, and beets; a cream of
sesame and lemon; avocado]
- "Carpaccio"** RAW GLUTEN FREE WaveCo © 18,50
Thin slices of celeriac marinated in beet extract, served with almond ricotta and basil,
sweet-and-sour vegetables, and caper powder for a savory, aromatic touch
[dish prepared using WaveCo technology]
- Golden bites with Mung beans and Pleurotus mushrooms** GLUTEN FREE 16,50
Delicate mung bean and pleurotus mushroom patties, seasoned with natural herbs,
served on a creamy yuca and coconut purée, garnished with gold leaf.
- Chickpea balls** GLUTEN FREE 12,00
Organic chickpeas curry, onion, parseley, spices, Antico Molino Rosso organic chickpea flour,
homemade mayonnaise
- Panzanella - Tuscan salad** GLUTEN FREE 15,00
Toasted red lentil bread with cucumbers, fresh cherry tomatoes, garlic, Taggiasca olives,
extra virgin olive oil, and fragrant basil leaves

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 plant-based cheeses with seasonal compote GLUTEN FREE RAW 28,50

Served with zucchini flowers stuffed with an almond-based ricotta-like cheese. Plant-based cheeses made with dried fruit, molds, and probiotics; herbs and spices

Bruschette

- Violetta: finely diced purple aubergines and basil 7,50
- Colubrina: crusty toasted bread with plant-based creamy cacio cheese, black pepper, and truffle shavings [cashew cream, lemon, and black pepper] 8,50

For starters! [3 pieces] GLUTEN FREE WaveCo © 28,50

Raw delicacy: a homemade raw cashew burrata, served with stir fried red-lentil focaccia, cherry tomatoes, gherkins and a hint of coriander

Bread basket [4 slices] 2,50

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, cashew, and white almond dough sheets dried at 40°C for 20 hours, filled with basil-infused almond ricotta, served on a bed of sweet cherry tomato purée, extra virgin olive oil, and fresh herbs

Mezze maniche cacio e pepe with truffle shavings 16,50

Organic whole-wheat spelt mezze maniche (pasta shape), topped with a creamy cashew-nut and coconut sauce, enriched with black pepper, extra virgin olive oil, vegan parmesan and truffle shavings, for a wholesome flavor experience

Risotto with macadamia nut and zucchini cream GLUTEN FREE occoo © 16,50

Baldo brown rice from the Cascine Orsine Biodynamic Farm; with zucchini and macadamia nut cream [made using OCOO technology], finished with a hint of lemon

Fresh basil-stuffed pasta triangles served on sautéed cardoncelli mushrooms 18,50

Stuffed pasta: homemade fresh dough made with whole-grain spelt and basil extract; filled with a mixture of cashew nuts, probiotics, white miso, and herbs; served with cardoncelli mushrooms, confit cherry tomatoes, and herbs

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

VEGAN CUISINE

Main courses

Diced pea and almond tempeh, served on a bed of yuca cream and sautéed cardoncelli mushrooms GLUTEN FREE 22,50

Homemade pea and almond tempeh [high-protein]; yuca and herbs, coconut cream, vegetable broth; sautéed cardoncelli mushrooms

Delicious crispy grass-pea croquettes with zucchini and roasted potatoes GLUTEN FREE 18,50

Grass-peas, natural flavors, gluten-free rolled oats; potatoes, zucchini, salt, garden herbs, extra virgin olive oil

Black & Green 18,00

Whole-grain spelt and kamut bun with spinach powder and black sesame seeds; azuki bean and vegetable burger; nut-based cheese spread, lettuce leaf, cherry tomato, and blueberry mayonnaise

Seitan "butcher's steak" 24,00

Seitan braised in beer, glazed with rice malt, served with purple carrots; accompanied by sweet potato purée

Sides GLUTEN FREE

Grilled eggplant and zucchini with gomasio 7,00

Seasonal mixed vegetable stir-fry [solanacee-free] 8,00

Oven-roasted potatoes with herbs 7,00

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

Cardoncelli mushrooms

The cardoncello is one of the most delicious and appreciated mushrooms for its extraordinary health benefits. It is known for its antioxidant properties and its ability to protect the cardiovascular system; it is low in fat and calories, but provides an excellent supply of fiber, vitamins, and minerals.

Pelurotus mushrooms

Pelurotus is among the most well-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.

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 cheese, fresh basil	
Colubrina	14,00
Tomato sauce, nut-based cheese, homemade bluebert, oregano	
Bella dell'orto	13,00
Focaccia with nut-based cheese, zucchini, basil pesto and pumpkin flowers	
Gustosa	14,00
Focaccia topped with nut-based cheese, grilled zucchini, pistachio and basil pesto	
Parmigiana	10,00
Focaccia topped with nut-based cheese, datterini tomatoes, grilled eggplant and grated vegan parmesan	
Friggitella	10,50
Tomato sauce, lentil-mozzarella, sauteed friggiteli, garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper	
Rucola	12,50
Tomato sauce, rocket leaves, fermented cashew cheese-spread	
Solare RAW GLUTEN FREE	18,00
A raw sprouted buckwheat, oat and seed base with fermented cashews and natural flavorings, dried at 42°C. Topped with sun-dried tomato cream, capers, fermented plant-based cheese, fresh arugula and fresh pumpkin flowers	
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 <small>(premio Marengo)</small>	2020	Nino Negri	Lombardia	€ 45,00	
Rosso Vermiglio DOC	2018	Rocca Bianca	Piemonte	€ 40,00	
Chianti DOCG <small>senza soffi</small>	2021	San Donato	Toscana	€ 38,00	
Barbera DOC	2020	Dezzani	Piemonte	€ 32,00	
Cabernet sauvignon DOC	2023	Terre Preziose	Veneto	€ 30,00	€ 8,00
Merlot IGT <small>senza soffi</small>	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	€ 26,50	€ 8,00
Nero d'Avola Donnata	2022	A. di Camporeale	Sicilia	€ 28,00	€ 8,00

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	
Monferrato DOC	2024	Dezzani	Piemonte	€ 30,00	
Chardonnay IGT <small>senza soffi</small>	2024	Terre Preziose	Veneto	€ 28,50	
Pecorino terre di Chieti IGP	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 8,00
Passerina	2024	Tollo	Abruzzo	€ 26,50	€ 8,00
Pinot grigio IGT	2024	Giol	Veneto	€ 28,00	

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

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

BEERS

Beer	Brewery	Appearance	Taste	Vol Liter	Euro
<small>GLUTEN FREE</small> DNA	Orso Verde	Old gold	Fresh and balsamic	6% 0,50 L	€ 10,00
Vertigo	Orso Verde	Double malt, light	Balanced and aromatic	7% 0,50 L	€ 9,00
Wabi	Orso Verde	Golden	Notes of honey and fruit with a bitter finish	5% 0,50 L	€ 9,00
<small>NEW</small> <small>ZERO ALCOL</small> Pilsner	Skossa	Light	Fruity with a bitter finish	0,25% 0,33 L	€ 8,00
<small>NEW</small> <small>ZERO ALCOL</small> IPA	Skossa	Pale dawn	Fresh and fruity	0,25% 0,33 L	€ 8,00
Rossa	Brigà	Ruby	Full-bodied	6% 0,33 L	€ 7,50
Tetris	La Ribalta	Amber	Tropical with caramel notes	6% 0,33 L	€ 7,50
Forst	Forst	Light	Delicate and fresh	2.9% 0,40 L	€ 6,00
Forst	Forst	Light	Delicate and fresh	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 Frizzante iessi	Non-Alcoholic Spritz	€ 8,50
NEW Gemelli	ginger beer bergamot tonic	€ 5,00
NEW Mia kombucha	original raspberry hops	€ 7,50
Cortese bio	cola orange	€ 3,50
Espresso Coffee		€ 2,00
Decaffeinated Coffee		€ 2,50
Cicorino [coffee substitute]	[With Dark Chocolate and Organic Almond Milk]	€ 3,00
Cappuccino	Plant-based drink: rice almond soy	€ 4,00
Organic Herbal Teas		€ 4,50
Organic Chamomile		€ 2,50
Homemade Bergamino		€ 7,50
Francoli LifeGate Grappa		€ 7,00
Bitter Liqueurs (Amari)		€ 5,50
Liqueurs		€ 5,50

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.