

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. E, già da molti anni, abbiamo inserito un ricco menù di cucina vegana: ricette semplici, reinterpretate creativamente e con le quali ci piacerebbe, oggi, farvi provare una nuova esperienza sensoriale.

La Colubrina vi ospita tutti i giorni, dalle 8 alle 23.30 (escluso il lunedì sera), con spazi a disposizione anche per business meeting ed eventi speciali.

Servizio di catering vegano su prenotazione.

La prima colazione, con la caffetteria, gli estratti, le macedonie di frutta fresca e le nostre specialità vegane dolci e salate. Oltre, naturalmente, ai principali quotidiani e free wifi.

Il pranzo, piatti selezionati ad hoc dalla nostra cucina vegana & tradizionale. E la pizza integrale.

Il pomeriggio, nel nostro salotto, per piccole pause di relax con musica scelta di sottofondo.

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









La cena, con la nostra cucina di famiglia, vegana & tradizionale, e la pizza integrale.

La domenica, il brunch vegano su prenotazione.



CUCINA VEGANA

Antipasti

euro

-   **Gran Pinzimonio "La Colubrina"** 9,00
Ricco assortimento di verdure e ortaggi freschi di stagione, servito con vinaigrette all'olio di riso ed estratto di cetriolo
-   **Gustoso crudo** 15,00
Crackers essiccati, chips di verdure miste con salsa guacamole, salsa di pomodori affumicati [Farina di semi di lino, zucchine, carote, mele, cipolla rossa, cipollotto, avocado, semi di sesamo, zenzero, lime, olio di oliva extra vergine, pomodori, aromi]
-  **Degustazione di formaggi con composta di prugna, zenzero e limone accompagnato da fiore di zucca ripieno di paté di olive** 18,00
Lavorazione di semi misti, frutta secca, fiori di zucca, olive, olio extra vergine di oliva, prugne, zenzero, limone, olio di cocco, spezie e aromi
-  **Polpettine di ceci** 8,00
Ceci secchi bio, curry, cipolla, spezie, farina integrale di ceci bio Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa
-  **Suppli di cous cous di ceci e lenticchie su crema filtrata di datterini confit e pesto di basilico** 9,50
Lenticchie e ceci bio, datterini bio, aglio dop in camicia, basilico fresco bio, pinoli, aromi
-  **Pepite di lenticchie beluga su crema di yuca e venature d'oro** 12,00
Lenticchie beluga bio, cipollotto rosso di Tropea, aromi, yuca (tubero originario del Sud America, ricco di minerali e nutrienti), aglio dop in camicia, olio extra vergine di oliva, foglia d'oro

Bruschette

-   **Croccante:** crema di anacardi, sedano e Pitaya 7,50
Classica: pomodorini freschi, avocado, basilico, olio extra vergine di oliva 4,00
Violetta: brunoise di melanzane viola e basilico 4,00
Colubrina: crostone al carbone vegetale, cacio, pepe nero e scaglie di tartufo (crema di anacardi, limone e pepe nero) 5,50

Pane

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










Gluten free



Raw

CUCINA VEGANA

	euro
Primi piatti	
  Gnocchetti di platano su salsa di pomodoro e basilico al profumo di timo fresco Anacardi, mandorle, platano; basilico, pomodori datterini, timo, aromi, sale, olio extra vergine di oliva	14,00
  Chitarra di grano saraceno con morbida crema di avocado e polvere di spinaci Chitarra di grano saraceno, mandorle, semi zucca e girasole, avocado, zucchine, polvere di spinaci, aromi	14,00
 Risotto integrale morbido con crema alla yuca aromatizzata ai chiodi di garofano e scaglie di tartufo Riso integrale Baldo dell'azienda agricola biodinamica Cascine Orsine, yuca, chiodi di garofano (boccioli essiccati della pianta di Eugenia caryophyllata, con ricche proprietà per l'organismo), cipollotto, scalogno, rosmarino, scaglie di scorzone	9,00
 Crêpes di teff e avena con ripieno di spinaci e batata, servita su cremoso di zafferano e polvere di semi di lino Farina di teff, farina di fiocchi di avena, batata bio cotta al forno, spinaci bio cotti a vapore in forno, aromi, crema di cocco, pistilli di zafferano, semi di lino	12,00
Mezze maniche cacio e pepe Mezze maniche di farro integrale bio, anacardi, cocco, sale, pepe, aglio, olio extra vergine di oliva	12,00
 Vellutata de "La Colubrina" con croccanti funghi Shiitake Fagioli del Tavo, cocco, aromi, cipollotto bianco, funghi Shiitake, limone grattugiato e spolverata di cannella	9,50

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



Gluten free








Raw






CUCINA VEGANA

Secondi piatti

euro

-   **Melanzana alla parmigiana** 12,00
Melanzane viola essiccate, formaggio di anacardi e aromi, pomodorini cuore, basilico, olio extra vergine di oliva
-  **Burger di cicerchia con spinaci e zucchine trifolate, intingolo al tamarindo** 16,50
Cicerchia secca bio, farina riso integrale, porro, cipollotto bianco, spezie, zucchine, spinaci, aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino, sale marino integrale, tamarindo bio [É un grande albero tropicale originario dell’Africa. I suoi frutti sono costituiti da bacilli legnosi. Il tamarindo è ricco di minerali, vitamine e acido tartarico, potente antiossidante]
-  **Spezzatino di temphe con pomodorini confit e funghi shiitake** 18,50
Temphe, pomodorini Pizzutelli, funghi shiitake, piselli, aglio, origano, basilico, cipollotto rosso, patate al forno
- Green - Red** 16,00
Panino con farina integrale di farro, polvere di alga spirulina; babaganoush (crema di melanzane viola bio); burger di fagioli azuki bio germogliati, cipollotto e porro; lattuga, pomodori cuore e cetriolo
-  **Crocante di quinoa e grano saraceno germogliato servito su salsa rossa, sfoglia di piselli e patate al forno** 18,00
Quinoa, grano saraceno germogliato, piselli, carote, barbabietola, mela, sesamo, aglio, patate, aromi

Contorni

-   **Misticanza con semi mix, pomodorini Piccadilly e cetrioli** 5,00
-  **Verdure di stagione miste grigliate al forno** 5,00
-  **Patate al forno con aromi dell’orto** 5,00
-  **Patatine con finitura in forno** 5,00



Gluten free



Raw


MENU' DEGUSTAZIONE

  Roll di zucchine ripiene di insalata russa

Zucchine, carote, cetrioli, mele verde, avocado, olio extra vergine di oliva, sesamo e anacardi

Lasagna con ragù bianco di tofu, melanzane e pesto di basilico

Sfoglia fatta in casa con farina Enkir bio, [farro monococcum, cereale antico molto pregiato con basso contenuto di glutine, ricco di sostanze alimentari] melanzane, tofu, basilico; besciamella di carote, mandorle e timo fresco

 Rostì di zucchine e batata con funghi shiitake impanati

Batata, zucchine; crema filtrata di datterini e pesto di basilico; funghi shiitake, olio extra vergine di oliva, sale rosa dell'Himalaya

  Crumble di cacao e mandorle bianche con sorbetto di lamponi

Calice vino

35 €





Gluten free



Raw

CUCINA TRADIZIONALE

Antipasti	euro
 Code di gamberi con julienne di zucchine piccanti Code di gamberi* Ecuador, zucchine saltate con scalogno, paprika	12,50
Sautè di vongole con pomodorini confit Vongole* saltate, speck, pomodorini Piccadilly, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino fresco, prezzemolo	15,00
 Insalata delicata Cetrioli e misticanza, gamberetti* al vapore, emulsione di lime, menta e olio extra vergine di oliva, salsa guacamole	14,00
Tagliere misto Culatta di Parma, speck della Valtellina "affumicatura delicata" e pecorino Baronia sardo "media stagionatura", noci (aggiunta di melone a piacere)	15,00
Primi piatti	
Spaghetti alla scogliera Spaghetti di grano duro trafileti al bronzo, gamberone*, gamberetti*, vongole*, passata di pomodoro, prezzemolo fresco e basilico fresco	16,00
Secondi piatti	
Gamberoni alla búsara Gamberoni* con dadolata di patate al forno, speck, passata di pomodorini freschi, vino bianco secco, prezzemolo, aglio, aromi dell'orto	18,00



Gluten free

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 di birra, sale integrale bio

Vegane

euro

Aromatica

4,50

pomodoro, aglio, origano

Regina

7,00

pomodoro, fior di lenticchie, basilico fresco

Bella dell'orto

12,00

Focaccia con fior di lenticchie affumicato, zucchine al forno, pesto di basilico e fiori di zucca

Shiitake

16,50

Focaccia, fior di lenticchie, datterini e shiitake al forno

Friggitella

8,00

pomodoro, fior di lenticchie, friggiteli saltati, aglio, olio extravergine di olive e peperoncino

Parmigiana

9,00

pomodoro, fior di lenticchie, melanzane, grattugiata "vegana"

Tartufina

16,50

Focaccia con crema di tartufo e olio extra vergine di oliva

Gustosa

9,50

Pomodoro, fior di lenticchie, carote e zucchine saltate, rucola

Tradizionali

Margherita

5,00

pomodoro e mozzarella

Pizzaiola

4,50

pomodoro, olive, acciughe e origano

Napoli

[small] 5,50

6,50

pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

Completa

[small] 5,50

6,50

pomodoro, mozzarella, olive, capperi e acciughe

Colubrina

[small] 5,50

6,50

pomodoro, mozzarella, gorgonzola e origano

Rucola

[small] 5,50

6,50

pomodoro, mozzarella e rucola











PIZZE INTEGRALI

		euro
Tradizionali		
Ortolana pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	[small] 7,00	8,00
Bufala pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala	[small] 8,50	10,00
Baguette (chiusa) pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza, speck e rucola		10,00
Zircone pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola e rucola		12,00
Smeraldo pomodoro, mozzarella, gamberetti*, rucola e pomodorini ciliegino		15,00
Focaccia con culatello, datterini e scaglie di tartufo		15,00
Ingredienti supplementari a richiesta [per ciascun ingrediente]		1,50

VINI

Rossi	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia (75cl)	Calice (18cl)
Bio veg					
Cabernet sauvignon DOC	2017	Terre Preziose	Veneto	26,00	6,00
Reds IGT	2017	Terre Preziose	Veneto	26,00	
Cabernet sauvignon DOC (senza solfiti)	2016	Giol	Veneto	26,00	
Merlot Barrique DOC	2017	Giol	Veneto	26,00	
Montepulciano Abruzzo Héliko (senza solfiti)	2014	Tollo	Abruzzo	26,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2014	Taliano	Piemonte	26,00	
Roero DOCG	2011	Taliano	Piemonte	26,00	
Valpolicella Classico d.o.c.	2014	Bolla	Veneto	22,00	6,00
Nero d'Avola Opera al Nero	2014	12 Chiavi	Sicilia	20,00	6,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva d.o.p.	2011	Tollo	Abruzzo	25,00	
Chianti Classico d.o.c.	2013	Melini	Toscana	25,00	
Morellino di Scansano d.o.c.	2014	Melini	Toscana	25,00	
Sassella Valtellina Super d.o.c.g.	2011	Nino Negri	Lombardia	35,00	
Barolo d.o.c.g.	2014	Cà bianca	Piemonte	55,00	
Bianchi					
Bio veg					
Chardonnay IGT	2015	Terre Preziose	Veneto	26,00	
Pinot grigio I.G.T (senza solfiti)	2008	Giol	Veneto	26,00	
Gewürztraminer d.o.c.	2017	Conti d'Arco	Trentino	28,00	6,00
Pecorino terre di Chieti I.G.P.	2015	Tollo	Abruzzo	22,00	6,00
Ribolla Gialla del Collio d.o.c. Raiade	2014	Formentini	Friuli	26,00	
Gavi di Gavi d.o.c.g.	2014	Cà Bianca	Piemonte	26,00	
Passerina	2014	Tollo	Abruzzo	22,00	
Spumanti					
Prosecco extra dry BioVeg DOC (senza solfiti)	2017	Giol	Veneto	28,00	
Franciacorta Blanc de Blancs d.o.c.g.	2015	Monogram	Lombardia	42,00	
Diferente - la novità analcolica più esclusiva					
Luxury Sparkling - Cuvée Spumante 0% alcol , ridotto contenuto di zucchero				25,00	
Ruby Red Infusion - drink rinfrescante 0% alcol, ridotto contenuto di zucchero				25,00	
Dessert					
Recioto di Soave Classico d.o.c.g.	2010	Bolla	Veneto	35,00 (50cl)	3,50 (3,5cl)
Passito di Pantelleria	2014	Pellegrino	Sicilia	22,00 (50cl)	2,00 (3,5cl)

BIRRE

Birra	Birrificio	Aspetto	Sapore	Volume/l	euro
 Vertigo	Orso Verde	Doppio Malto Chiara	Dolce, equilibrato, aromatico	7%/0,50l	8,00
 Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta, finale amaro	5%/0,50l	8,00
 Emilia	Del Ducato	Chiara	Floreale con aroma di miele d'acacia, pepato	5%/0,33l	6,50
 New Morning	Del Ducato	Dorato Arancio	Aromatica con finale agrumato e speziato	5,8%/0,33l	6,50
 Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio Malto bionda	Note agrumate fiori gialli, mandorla e pesca	8,4%/0,75l	13,00
 Admiral	32 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra i malti del caramello e l'amaro del luppolo	6,3%/0,75l	13,00
 Zona Cesarini	Toccalmatto	Ambrata con riflessi arancio	Intense note di frutta tropicale	6,6%/0,75l	13,00
 Ambrosia	Toccalmatto	Giallo paglierino frutta e fiori freschi	Note di miele	4,5%/0,75l	13,00
 Grooving Hop	Toccalmatto	Giallo velato	Note di kiwi con riflessi rosati pompelmo e uva	4,3%/0,75l	13,00
 American magut	Lambrate	Chiara	Note erbacee e floreali, frutti esotici e agrumi	5,0%/0,33l	6,00
 Quarantot	Lambrate	Ambrata	Note erbacee, fragranze fruttate e agrumate, finale amaro	8,0%/0,33l	6,00
 Gaina	Lambrate	Giallo ramato	Note di fragoline pesca e mango	6,0 %/0,33l	6,00
 Forst	Forst	Chiara	Note delicate e freschi profumi	2,9%/0,20l 0,40l	3,50 4,50



Vegan

BEVANDE

euro

Acqua minerale gassata 1lt	3,00
Acqua minerale naturale/gassata 50cl	2,00
Galvanina bio: Cola - Aranciata - Gazzosa	3,50
Spremuta di arance fresche bio 25cl	5,00
Estratto vitaminico bio 25cl	5,00
Succhi bio Plose mela - melagrana - ananas - mirtillo	4,50
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
Grappe Francoli LifeGate	6,50
Amari	4,00
Liquori	5,00

DOLCI

Dolci vegani fatti in casa con guarnizione	7,00
Café Gourmand "La Colubrina"	10,00
[caffè espresso con tre assaggi di pasticceria vegana fatta in casa]	