

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 (escluso lunedì) dalle 8 alle 15 e dalle 19.30 alle 23.30 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” Ricco assortimento di verdure e ortaggi freschi di stagione, servito con vinaigrette all’olio di riso ed estratto di melagrana o barbabietola | 9,00 |
|   Gustoso crudo Crackers essiccati, chips di verdure miste con salsa guacamole, salsa tahin aromatizzata [Farina di semi di lino, zucchine, carote, mele, cipolla rossa, cipollotto, avocado, semi di sesamo, zenzero, lime, olio extra vergine di oliva, aromi] | 15,00 |
|   Petali di barbabietola con dadolata di sedano, capperi siciliani e crema al sesamo Barbabietola rossa bio, cuore tenero di sedano, capperi dissalati, crema al sesamo | 13,00 |
|   Carpaccio di zucca Délica marinato con pinoli, hummus di barbabietola e tomino alle noci Zucca [la zucca Délica è di coltivazione italiana, semi di origini giapponesi], aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino, barbabietola, pinoli, noci, noci macadamia, aromi misti] | 16,00 |
|  Polpettine di ceci Ceci secchi bio, curry, spezie, farina integrale di ceci bio Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa | 8,00 |
|  Involentino di verza con ripieno di tofu e verdure aromatizzate Verza, tofu [formaggio vegano derivato dal caglio del succo della soia], verdure di stagione, zafferano, sedano rapa | 10,50 |
|  Stufato leggero di carciofi e batata con sfoglie croccanti di polenta bicolore e scaglie di tartufo nero Carciofo sardo, batata rossa, scalogno, cipollotto rosso, basilico, olio extra vergine di oliva, polenta taragna, mais bianco, estratto di curcuma, estratto di barbabietola, tartufo nero uncinato | 15,00 |
|  Degustazione di formaggi fatti in casa, accompagnata da puntarelle e crema di tofu e mandorle bianche, composta di cachi/mele cotogne Lavorazione di semi misti, frutta secca, legumi, puntarelle, tofu, olio extra vergine di oliva, olio di cocco, spezie e aromi, cachi/mele cotogne (potrebbero variare a seconda della stagionalità della frutta) | 20,00 |

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



Gluten free





Raw

CUCINA VEGANA

Bruschette

euro

-   **Spinacina:** pane crudista con puntarelle e spinacino fresco 8,00
[semi di girasole, di zucca, anacardi, grano saraceno]
- Contadina:** pane alla curcuma con broccoletti e cavolfiori, aglio, olio extra vergine di oliva 4,00
e peperoncino
- Sfiziosa:** scarola, olive taggiasche, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino fresco 4,00
- Tartufina:** crema al tartufo, fatta in casa [tartufo, mandorle bianche, 5,50
olio extra vergine di oliva, sale rosa]



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 e semi misti

Coperto

2,50

Primi piatti

-  **Gnocchi di zucca con crema al cocco e funghi shiitake** 12,00
Farine senza glutine bio e integrali, zucca Délica, funghi shiitake
[ricco di carboidrati, proteine, minerali e ottima fonte di vitamina D], profumo di aglio
-  **Risotto con zucca Délica e scaglie di cioccolato nero fondente** 10,00
Riso integrale Baldo dell'azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine,
zucca al forno [la zucca Délica è di coltivazione italiana, semi di origini giapponesi],
scalogno, cioccolato nero fondente
- Tagliatelle integrali di farro con crema di radicchio e ragù di funghi chiodini** 12,00
Radicchio, carote, sedano, zucchine, cocco, funghi chiodini
[alto contenuto di acqua, fibre, minerali e vitamine]

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



Gluten free



Raw

CUCINA VEGANA

Primi piatti

euro

Pizzoccheri della Valtellina rivisitati

9,50

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

Zuppa Beluga con scaglie di scorzone nero

10,00

Specialità a base di lenticchie Beluga bio [sono lenticchie piccole e delicate, dal sapore aromatico. Basso contenuto di grassi e ricche di antiossidanti, fibre e proteine], cucinate nel latte di cocco. Scalogno, cipollotto bianco, tartufo nero

Orecchiette di grano saraceno con broccoletti, cime di rapa saltate aop e uvetta sultanina

10,50

[Orecchiette di grano saraceno fatte in casa con farine integrali biologiche e senza glutine] broccoletti, cime di rapa e grattugiata vegana, aglio, peperoncino fresco e olio extra vergine di oliva

La Colubrina's ramen

12,00

Brodo vegetale di: sedano, carote, zucchine, porro;
Servito con: brodo, miso di riso, radice di fior di loto e bardana, spaghetti di grano saraceno, rondelle di porro fresco, dadolata di zucchine e carote, polpettine di miglio nero africano [è la forma selvatica del miglio, ricco di vitamine, proteine e minerali, e soprattutto ottima fonte di acido silicico, importante per ossa, pelle e cartilagini]

Contorni

Grigliata mista di verdure di stagione

5,00

Padellata di verdure di stagione miste (no solanacee)

6,50

Misticanza con verdure di stagione

5,00

Patate al forno con aromi dell'orto

5,00

Patatine con finitura in forno

5,00

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

-   **Tartufi essiccati, serviti su salsa di carote, accompagnati da gondoline di belga ripiene di ricotta di zucca e noci macadamia** 18,00
Sorgo germinato, anacardi, noci macadamia, carote, spezie, olio extra vergine di oliva, zucca, insalata belga, cocco
-  **Burger di fagioli del Tavo e broccoletti con chiodini in umido e patate** 16,50
Fagioli del Tavo [fagioli bianchi tondi della val di Tavo, Abruzzo], broccoletti bio [azienda agricola biologica Taliano], cipollotti, olio extra vergine di oliva, funghi chiodini, sedano, carote, patate cotte al forno, aromi dell'orto
- Rainbow** 16,00
Panino integrale di farro, rostì di verdure di stagione (batata, zucchine, broccoletti, carote), fior di lenticchie, iceberg, mayo alla barbietola e curcuma, patate al forno
-  **Tempeh con intingolo bianco e purè di batata** 18,00
Tempeh [da soia gialla bio], cocco, soffritto di zucchine, porro, cipollotto; Batata [patata americana dolce, tubero raro ma prezioso ricco di sostanze benefiche per l'organismo], scaglie di tartufo nero
-  **Saltimbocca "La Colubrina"** 16,00
Sedano rapa, croccante panatura senza glutine, spinacini e carciofi saltati, fior di lenticchie affumicato, aromi dell'orto e patate al forno
-  **Burger di miglio africano con cime di rapa e shiitake saltati aop** 18,00
Miglio nero africano [è la forma selvatica del miglio, ricco di vitamine, proteine e minerali, e soprattutto ottima fonte di acido silicico, importante per ossa, pelle e cartilagini], cime di rapa di filiera, shiitake bio [ricco di carboidrati, proteine, minerali e ottima fonte di vitamina D], patate al forno, aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino

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



Gluten free




Raw

MENU' DEGUSTAZIONE

  Crumble di cavolfiore e melagrana con salsa tahina

Ravioloni ripieni di batata e yuca serviti con ragù di carote e zucchine,
accompagnati da polpettine di miglio nero e porro su crema di sedano rapa.
Impasto fatto in casa con farina di Enkir

  Mousse di cachi e nocciole
(La mousse potrebbe cambiare a seconda della stagionalità della frutta)

Calice di vino

35 €

*coperto escluso

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





Gluten free



Raw

CUCINA TRADIZIONALE

| Antipasti | euro |
|--|-------|
|  Code di gamberi con julienne di zucchine e salsa cocco aromatizzata al curry Code di gamberi* Ecuador, zucchine saltate con scalogno, salsa di cocco, curry, aromi | 14,00 |
| Sautè di vongole con pomodorini Vongole* saltate, pomodorini Piccadilly, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino fresco, prezzemolo | 15,00 |
|  Insalata delicata Finocchi e misticanza, gamberetti* al vapore, emulsione di lime, menta e olio extra vergine di oliva, salsa guacamole | 14,00 |
| Tagliere misto Speck della Valtellina "affumicatura delicata" , bruschetta scarola e olive e pecorino di Pienza "media stagionatura" | 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 saltati in padella con trevigiana scottata in forno Gamberoni* con trevigiana, aromi, vino bianco secco, aglio e aromi dell'orto, patate al forno . La verdura potrebbe cambiare a seconda della stagionalità | 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 |
|--|-------------|
| Re fior di lenticchie, dadolata di zucchine e carciofi saltati | 10,00 |
| Regina pomodoro, fior di lenticchie, basilico fresco | 7,00 |
| Aromatica pomodoro, aglio, origano | 4,50 |
| Essenziale pomodoro, fior di lenticchie, verdure grigliate, basilico e "grattugiata" vegana | 8,50 |
| Shiitake pomodoro, fior di lenticchie, shiitake e pesto | 13,00 |
| Pugliese pomodoro, fior di lenticchie, cime di rapa aop | 8,00 |
| Delizia d'Inverno fior di lenticchie, broccoletti, cavolfiori, zucca, pinoli, curcuma, pepe | 8,50 |
| Carciofa focaccia con carciofi freschi e tofu | 8,50 |
| Cindarella focaccia con crema di zucca, spinaci, aglio, olio e peperoncino, scaglie di tartufo nero e granella di nocciole | 15,00 |
| Cecina focaccia con hummus di ceci e spinacino fresco bio saltato aglio, olio e peperoncino | 10,00 |

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

PIZZE INTEGRALI

euro

Tradizionali

| | | |
|--|--------------|-------|
| Margherita pomodoro e mozzarella | | 5,00 |
| Pizzaiola pomodoro, olive, acciughe e origano | | 4,50 |
| Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe e origano | [small] 5,50 | 6,50 |
| Completa pomodoro, mozzarella, olive, capperi e acciughe | [small] 5,50 | 6,50 |
| Colubrina pomodoro, mozzarella, gorgonzola e origano | [small] 5,50 | 6,50 |
| Rucola pomodoro, mozzarella e rucola | [small] 5,50 | 6,50 |
| 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 |

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 | |
| Morellino di Scansano d.o.c.g | 2016 | Montecivoli | Toscana | 25,00 | |
| Chianti superiore d.o.c.g | 2015 | Sorelle Palazzi | Toscana | 25,00 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 |
|--|-------------------|--|---|---------------------|--------------|
|   Gusty dark | Green's | Scura | Gusto caffè, cioccolato, noce e liquirizia | 5,8%/0,33l | 8,00 |
|   Gorgeous Blonde Ale | Green's | Bionda | Note di coriandolo e agrumi | 5,8%/0,33l | 8,00 |
|  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 | 7,00 |
|  New Morning | Del Ducato | Dorato Arancio | Aromatica con finale agrumato e speziato | 5,8%/0,33l | 7,00 |
|  Audace | 32 Via Dei Birrai | Doppio Malto bionda | Note agrumate fiori gialli, mandorla e pesca | 8,4%/0,75l | 14,00 |
|  Admiral | 32 Via Dei Birrai | Scura con riflessi rubino | Equilibrato tra i malti del caramello e l'amaro del luppolo | 6,3%/0,75l | 14,00 |
|  Zona Cesarini | Toccalmatto | Ambrata con riflessi arancio | Intense note di frutta tropicale | 6,6%/0,75l | 15,00 |
|  Ambrosia | Toccalmatto | Giallo paglierino frutta e fiori freschi | Note di miele | 4,5%/0,75l | 15,00 |
|  American magut | Lambrate | Chiara | Note erbacee e floreali, frutti esotici e agrumi | 5,0%/0,33l | 6,50 |
|  Quarantot | Lambrate | Ambrata | Note erbacee, fragranze fruttate e agrumate, finale amaro | 8,0%/0,33l | 6,50 |
|  Gaina | Lambrate | Giallo ramato | Note di fragoline pesca e mango | 6,0 %/0,33l | 6,50 |
|  Forst | Forst | Chiara | Note delicate e freschi profumi | 2,9%/0,20l 0,40l | 3,50 4,50 |



Gluten free



Raw

BEVANDE

euro

| | |
|--|------|
| Acqua Wami 750cl gassata /naturale | 3,00 |
| 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 | 6,00 |
| Amari | 4,00 |
| Liquori | 5,00 |

DOLCI

| | |
|--|-------|
| Dolci vegani fatti in casa con guarnizione | 7,00 |
| Café Gourmand "La Colubrina" | 10,50 |
| [caffè espresso con tre assaggi di pasticceria vegana fatta in casa] | |