

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”** 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 vegetali fatti in casa con composta stagionale, e fiore di zucca ripieno di tofu e olive** 22,00
Lavorazione di frutta secca, semi misti, muffe vegetali, probiotici, tofu, lupini, aromi e sale integrale marino, fiori di zucca, tofu e olive
-  **Polpettine di ceci** 8,50
Ceci secchi bio, curry, cipolla, spezie, farina integrale di ceci bio Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa
-  **Suppli di miglio nero africano e spinaci su crema filtrata di datterini confit e pesto di basilico, dadolata di patate al forno** 12,50
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] datterini bio, aglio dop in camicia, olio extra vergine di oliva, basilico fresco bio, pinoli e aromi
-  **Pepite di lenticchie beluga su crema di yuca e venature d’oro** 13,50
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

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

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





Gluten free



Raw







CUCINA VEGANA

Bruschette

-   **Croccante:** cremoso di anacardi, sedano e cetriolo carosello, aromatizzati all'aglio 8,00
Classica: pomodorini freschi, avocado, basilico, olio extra vergine di oliva 4,50
Violetta: brunoise di melanzane viola e basilico 4,50
Colubrina: crostone al carbone vegetale, cacio, pepe nero e scaglie di tartufo 6,50
(crema di anacardi, limone e pepe nero)

Primi piatti

euro

-   **Gnocchetti di platano su salsa di pomodoro e basilico al profumo di timo fresco** 14,00
Anacardi, mandorle, platano; basilico, pomodori datterini, timo, aromi, sale, olio extra vergine di oliva
-   **Farfalle di grano saraceno con crema di avocado e spinaci, spolverata di barbabietola essiccata** 14,00
Impasto di grano saraceno germogliato, anacardi, mandorle bianche, curcuma e pepe; avocado, spinacino fresco, barbabietola
- Risotto ai mirtilli mantecato con formaggio fermentato** 10,50
Riso integrale Baldo dell'azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine; mirtilli freschi; formaggio a base di anacardi, sale e probiotici
-  **Cannellone di crêpes ripieno di spinaci, tofu e aromi, servito con deliziosa passata di pomodoro e polpettine di verdure di stagione** 14,00
Crêpes di teff e avena, tofu e spinaci saltati, passata di pomodoro; polpettine di zucchine carote, piselli e semi di girasole
- Mezze maniche cacio e pepe** 12,50
Mezze maniche di farro integrale bio, anacardi, cocco, sale, pepe, aglio, olio extra vergine di oliva
-  **Vellutata de "La Colubrina" con scaglie di tartufo nero** 10,50
Fagioli del Tavo, cocco, aromi, cipollotto bianco, scaglie di tartufo nero, limone grattugiato e spolverata di cannella

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 e spinaci accompagnato da shiitake e dadolata di zucchine** 18,00
Cicerchia secca bio (antico legume ricco di proteine), spinaci, porro e cipollotto bianco, spezie, farina di riso integrale; Shiitake bio saltati (qualità di fungo pregiato ricco di vitamina D e minerali); zucchine al forno
-  **Dadolata di temphe con pomodorini confit e funghi shiitake** 18,50
Temphe, pomodorini Pizzutelli, funghi shiitake, piselli, aglio, origano, basilico, cipollotto rosso, patate al forno
- Black- Purple** 16,00
Baguette con farina integrale di farro, fior di lenticchie, mayonese alla barbabietola, burger di lenticchie Beluga; patate al forno
-  **Medaglione croccante di miglio nero con salsa babaganoush e patate al forno** 18,00
Miglio nero africano [è la forma selvatica del miglio, ricco di vitamine, proteine e minerali], grano saraceno germogliato, cipollotto, aromi; scaglie di tartufo nero, crema di melanzane viola con aglio, limone e basilico; patate al forno con aglio in camicia e aromi

Contorni

-   **Misticanza con semi mix, pomodorini Piccadilly e cetrioli** 5,50
-  **Verdure di stagione miste grigliate al forno** 5,50
-  **Patate al forno con aromi dell'orto** 5,50
-  **Patatine con finitura in forno** 5,50
-  **Padellata al forno di zucchine, carote, batata e rapa (secondo la disponibilità)** 6,50

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



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 €

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



Gluten free



Raw

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

La passata di pomodoro e le verdure che usiamo sulle nostre pizze provengono da realtà biologiche.

Vegane	euro
Aromatica Pomodoro, aglio, origano	5,00
Regina Pomodoro, fior di lenticchie, basilico fresco	7,50
Tartufina Focaccia con spalmabile di tofu e lupini, scaglie di tartufo nero	16,50
Bella dell'orto Focaccia con fior di lenticchie, zucchine al forno, pesto di basilico e fiori di zucca	12,50
Baguette Pomodoro, fior di lenticchie, tofu affumicato strapazzato, cipolle rosse e spinaci (chiusa)	12,50
Gustosa Focaccia con fior di lenticchie, zucchine grigliate e datterini dolci profumati all'aglio e basilico tritato	10,50
Parmigiana Pomodoro, fior di lenticchie, melanzane, grattugiata "vegana"	9,50
Shiitake Focaccia, fior di lenticchie, datterini e shiitake al forno	16,50
Friggitella Pomodoro, fior di lenticchie, friggiteli saltati, aglio, olio extravergine di olive e peperoncino	9,00
Rucola Pomodoro, rucola e cremoso di anacardi fermentato	12,00

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		6,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	[small] 6,50	7,50
Completa Pomodoro, mozzarella, olive, capperi e acciughe	[small] 6,50	7,50
Colubrina Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e origano	[small] 6,50	7,50
Bufala Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala	[small] 9,00	10,50











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	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia (75cl)	Calice (18cl)
Bio veg					
Cabernet sauvignon DOC	2017	Terre Preziose	Veneto	26,00	6,00
Barbera del Monferrato DOC (premio Marengo)	2015	Rocca Bianca	Piemonte	28,00	
Rosso Vermiglio DOC (premio Marengo)	2016	Rocca Bianca	Piemonte	25,00	
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	16,00
 Ambrosia	Toccalmatto	Giallo paglierino frutta e fiori freschi	Note di miele	4,5%/0,75l	16,00
 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

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	7,50
Café Gourmand "La Colubrina"	10,50
[caffè espresso con tre assaggi di pasticceria vegana fatta in casa]	

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