

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

	euro
Antipasti	
  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	9,50
  Gustoso crudo Crackers essiccati, chips di verdure miste con hummus di barbabietola e salsa tahina aromatizzata [Cracker di farina di semi di lino, girasole, anacardi, aromi; Chips di zucchine, carote, batata, cipolla rossa, cavolo nero, zucca, platano, barbabietola; aglio, limone, crema di semi di sesamo, olio extra vergine di oliva, aromi]	16,50
  Raviolini di barbabietola farciti con composto di verdure di stagione e bocconcini di “cashewrella” Barbabietola; sedano, cavolfiori, carote, capperi; anacardi, radice di maca, sale, olio extra vergine di oliva, limone, farina di cocco	13,00
  Carpaccio di zucca Délica marinato, servito con pinoli e quenelle di hummus di barbabietola e cubetti di simil-feta Zucca [la zucca Délica è di coltivazione italiana, semi di origini giapponesi], aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino, barbabietola, pinoli, anacardi, lupini, aromi misti, sesamo	16,00
 Polpettine di ceci Ceci secchi bio, curry, spezie, farina integrale di ceci bio Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa	8,50
 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
 Degustazione di formaggi vegetali fatti in casa con composta stagionale e puntarelle servite con “fonduta” rivisitata Lavorazione di frutta secca, semi misti, muffe vegetali, probiotici, tofu, lupini, aromi e sale integrale marino; puntarelle	22,00

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



Gluten free






Raw

CUCINA VEGANA

Bruschette

euro

-   **Pumpkin:** pane crudista con crema di zucca e mandorle bianche 8,00
[semi di girasole, di zucca, anacardi, grano saraceno]
- Contadina:** pane alla curcuma con broccoletti e cavolfiori, aglio, olio extra vergine di oliva e peperoncino 4,50
- Sfiziosa:** scarola, olive taggiasche, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino fresco 4,50
-  **Cauliflower pizza:** pizza a base di cavolfiore e mandorle, crema al tartufo 12,00
[tartufo, mandorle bianche, 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** 12,50
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 cavolo nero e gherigli di noci** 12,00
Riso integrale Baldo dell'azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine, cavolo nero bio, noci, mantecato con crema di anacardi
- Ravioli di cavolo viola ripieni di yuca, tofu ed erbe profumate, serviti con ragù di chiodini** 14,00
Impasto dei ravioli fatto in casa: farine bio di farro semi integrale e farina di riso integrale, estratto di cavolo viola; yuca, tofu, scalogno, timo e maggiorana; carote, zucchine, cipollotto e 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

10,00

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

5,50

Padellata di verdure di stagione miste (no solanacee)

6,50

Misticanza con verdure di stagione

5,50

Patate al forno con aromi dell'orto

5,50

Patatine con finitura in forno

5,50

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

-   **Stufato leggero di carciofi servito con purè di batata e dadolata di polenta** **18,00**
Taragna alla barbabietola, scaglie di tartufo nero
Carciofo sardo, batata rossa, scalogno, olio extra vergine di oliva, polenta integrale di mais e grano saraceno, estratto di barbabietola, tartufo nero uncinato
-  **Burger di fagioli del Tavo e broccoletti con chiodini in umido e patate** **18,00**
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
- Poppy flowers** **16,50**
Panino integrale di farro e paprika con semi di papavero, burger di freekeh con zucchine, carote e aromi; cavolo verde saltato, fior di lenticchie, mayo, patate al forno
[il freekeh è un grano duro antico originario di Gerusalemme; viene raccolto quando i chicchi sono ancora teneri e verdi; poi tostati in modo rapido e uniforme per bloccare la maturazione e la germinazione. Il freekeh è caratterizzato da un aroma tostato con sentori di nocciola. Ricco di minerali, vitamine, proteine e a basso tenore di glutine]
-  **Tempeh con intingolo bianco, cavolo cappuccio e patate al forno** **16,50**
Tempeh [da soia gialla bio], soffritto di zucchine, porro e cipollotto, cocco;
cavolo cappuccio, patate, aromi, aglio, olio e peperoncino; curcuma e pepe
-  **Saltimbocca "La Colubrina"** **18,00**
Sedano rapa, croccante panatura senza glutine, spinacini e carciofi saltati,
fior di lenticchie, 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
- Polpettine di freekeh con spinaci saltati aop, patate e scaglie di tartufo** **18,00**
Spinaci saltati aop, patate, scaglie di tartufo; aromi, freekeh
[antico cereale originario di Gerusalemme]

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

Vegane	euro
Re fior di lenticchie, dadolata di zucchine e carciofi saltati	10,50
Regina pomodoro, fior di lenticchie, basilico fresco	7,50
Aromatica pomodoro, aglio, origano	5,00
Essenziale pomodoro, fior di lenticchie, verdure grigliate, basilico e "grattugiata" vegana	9,00
Shiitake pomodoro, fior di lenticchie, shiitake e pesto	13,50
Pugliese pomodoro, fior di lenticchie, cime di rapa aop	9,00
Delizia d'Inverno fior di lenticchie, broccoletti, cavolfiori, zucca, pinoli, curcuma, pepe	9,00
Carciofa focaccia con carciofi freschi e tofu	9,00
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		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	2018	Terre Preziose	Veneto	26,00	6,00
Barbera del Monferrato DOC (premio Marengo)	2015	Rocca Bianca	Piemonte	30,00	
Rosso Vermiglio DOC (premio Marengo)	2016	Rocca Bianca	Piemonte	28,00	
Cabernet sauvignon DOC (senza solfiti)	2018	Giol	Veneto	26,00	
Merlot Barrique DOC	2015	Giol	Veneto	26,00	
Montepulciano Abruzzo Héliko (senza solfiti)	2014	Tollo	Abruzzo	26,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2013	Taliano	Piemonte	26,00	
Roero DOCG	2011	Taliano	Piemonte	28,00	
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.	2018	Bolla	Veneto	22,00	6,00
Nero d'Avola Opera al Nero	2018	12 Chiavi	Sicilia	20,00	6,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva d.o.p.	2014	Tollo	Abruzzo	25,00	
Sassella Valtellina Super d.o.c.g.	2016	Nino Negri	Lombardia	35,00	
Barolo d.o.c.g.	2014	Cà bianca	Piemonte	55,00	
Bianchi					
Bio veg					
Chardonnay IGT	2018	Terre Preziose	Veneto	26,00	
Pinot grigio I.G.T (senza solfiti)	2019	Giol	Veneto	26,00	
Gewürztraminer d.o.c.	2017	Conti d'Arco	Trentino	28,00	6,00
Pecorino terre di Chieti I.G.P.	2019	Tollo	Abruzzo	22,00	6,00
Ribolla Gialla del Collio d.o.c. Raiade	2019	Formentini	Friuli	26,00	
Gavi di Gavi d.o.c.g.	2018	Cà Bianca	Piemonte	26,00	
Passerina	2019	Tollo	Abruzzo	22,00	
Spumanti					
Prosecco extra dry BioVeg DOC (senza solfiti)	2018	Giol	Veneto	28,00	
Franciacorta Blanc de Blancs d.o.c.g.	2019	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
Cortese bio: Cola - Aranciata - Gazzosa	3,50
Spremuta di arance fresche bio 25cl	5,00
Estratto vitaminico bio 25cl	5,00
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.

La Colubrina

CUCINA DI FAMIGLIA. DAL 1983.

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.

A few years back, we have started introducing a rich menu of vegan cuisine: simple recipes creatively reinterpreted for our guests to experience and enjoy.

La Colubrina welcomes you every day (except Mondays), from 8:00 AM to 3:00 PM, and between 7:30 PM and 11:30 PM.

We offer cosy and private spaces for business meetings and special events.

Vegan catering service by reservation.

Breakfast, with cafeteria, fresh juices, fresh fruit salads and our specialty homemade vegan desserts and savoury options.

Our guests have access to daily newspapers and free wifi.

For lunch, dishes selected from our vegan & traditional menu.

Our homemade wholemeal pizza.

In the afternoon, our lounge and selected background music are perfect for a small relaxing break.

Vegan happy hour, the milanese happy hour, but our way (by reservation).












Dinner, with our vegan and traditional family cuisine, and our homemade wholemeal pizza.

Vegan brunch by reservation on Sundays.

VEGAN CUISINE

Appetizers

euro

-   **Gran Pinzimonio “La Colubrina”** 9,50
Rich selection of fresh seasonal vegetables, served with a rice oil, pomegranate or beetroot vinaigrette
-   **Gustoso crudo** 16,50
Dried crackers, mixed vegetable chips with beetroot hummus and flavoured tahini sauce [linseed flour crackers, sunflower seeds, linseeds, cashews, herbs; chips made with zucchini, carrot, sweet potato, red onion, black cabbage, pumpkin, plantain, beetroot, garlic, lemon, sesame seed cream, extra-virgin olive oil, herbs]
-   **Raviolini di barbabietola farciti con composto di verdure di stagione e bocconcini di “cashewrella”** 13,00
Beetroot; celery, cauliflower, carrots, capers; cashews, maca root, salt, extra virgin olive oil, lemon, coconut flour
-   **Carpaccio di zucca Délica marinato, servito con pinoli e quenelle di hummus di barbabietola e cubetti di simil-feta** 16,00
Pumpkin [the Délica pumpkin grows in Italy, from seeds of Japanese origin], garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper, beetroot, pinenuts, cashews, lupins, mixed herbs and spices, sesame seeds
-  **Polpettine di ceci** 8,50
Organic chickpeas curry, onion, spices, Antico Molino Rosso organic chickpea flour, homemade mayonnaise
-  **Involentino di verza con ripieno di tofu e verdure aromatizzate** 10,50
Savoy cabbage, tofu [vegan cheese made from soy juice curd], seasonal vegetables, saffron, celery root
-  **Degustazione di formaggi vegetali fatti in casa con composta stagionale e puntarelle servite con “fonduta” rivisitata** 22,00
Nuts and dried fruit, mixed seeds, vegetable molds, probiotics, tofu, lupins, herbs and spices, whole sea salt; puntarelle (chicory)

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



Gluten free






Raw

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

VEGAN CUISINE

Bruschette

euro

-   **Pumpkin:** raw bread with pumpkin and white almonds spread 8,00
[sunflower and pumpkin seeds, cashews, buckwheat]
- Contadina:** turmeric bread with brussel sprouts and cauliflower, garlic, 4,50
extra-virgin olive oil, chili pepper
- Sfiziosa:** escarole, Taggiasca olives, extra-virgin olive oil, garlic, fresh chili pepper 4,50
-  **Cauliflower pizza:** pizza dough made of cauliflower and almond, truffle creamy spread 12,00



Bread

Our homemade bread is made with Antico Molino Rosso wholemeal spelt and rye flour, extra-virgin olive oil, Himalayan pink salt, yeast, mixed seeds

Cover charge

2,50

First courses

-  **Gnocchi di zucca con crema al cocco e funghi shiitake** 12,50
Wholemeal gluten-free organic flours, Délica pumpkin, shiitake mushrooms
[rich in carbohydrates, proteins, minerals, vitamin D], hint of garlic
-  **Risotto con cavolo nero e gherigli di noci** 12,00
Wholemeal Baldo rice from the farm Agricola Biodinamica Cascine Orsine,
organic black cabbage, nuts, whisked with cashew cream
- Ravioli di cavolo viola ripieni di yuca, tofu ed erbe profumate,** 14,00
serviti con ragù di chiodini
Homemade ravioli: organic wholemeal flours of spelt and rice, purple cabbage extract,
yuca, tofu, scallion, thyme and marjoram; carrots, zucchini, spring onion
and chiodini mushrooms [high water content, fibers, minerals and vitamins];
sesame cream and lemon

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



Gluten free



Raw

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

VEGAN CUISINE

First courses

euro

Pizzoccheri della Valtellina rivisitati

10,00

Buckwheat pizzoccheri, savoy cabbage, spinach, green-leafy veggies (fresh, organic, oven-steamed), potatoes, lentil mozzarella "fior di lenticchie" [natural lentil-based cheese], homemade "grattugiata" vegan cheese, extra-virgin olive oil, garlic, sage

Zuppa Beluga con scaglie di scorzone nero

10,00

Specialty soup made with organic Beluga lentils [small, delicate lentils, with aromatic flavour. Low-fat, rich in antioxidants, fibres and proteins], cooked in coconut milk with shallots, white spring-onion, black truffle

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

10,50

[Homemade buckwheat orecchiette made with wholemeal gluten-free flours], broccoli, turnip tops, "grattugiata" vegan cheese, garlic, fresh chili pepper, extra-virgin olive oil

La Colubrina's ramen

12,00

Homemade vegetable broth with: celery, carrots, zucchini, leeks. Served with miso, lotus flower root, burdock, buckwheat noodles, fresh leek, diced zucchini and carrots, African black millet balls [wild millet, rich in vitamins, proteins, minerals and most of all is a source of silicic acid, important for preserving bones, skin and cartilage]

Sides

Mixed grilled vegetables

5,50

Seasonal mixed vegetable stir-fry (solanaceae-free)

6,50

Salad with seasonal vegetables

5,50

Oven-roasted potatoes with herbs

5,50

Oven-grilled French fries

5,50

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



Gluten free



Raw

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

* Deep-frozen products

VEGAN CUISINE

Main courses

euro

-   **Stufato leggero di carciofi servito con purè di batata e dadolata di polenta Taragna alla barbabietola, scaglie di tartufo nero** 18,00
Sardinian artichoke, sweet potato, scallion, extra virgin olive oil, wholemeal corn and buckwheat polenta, beetroot extract, black truffle
-  **Burger di fagioli del Tavo e broccoletti con chiodini in umido e patate** 18,00
Tavo beans [round white beans typical of Tavo, Abruzzo region in Italy], organic broccolis [from the Taliano organic farm], spring onions, extra-virgin olive oil, chiodini mushrooms, celery, carrots, oven-roasted potatoes with herbs
- Poppy flowers** 16,50
Wholemeal bread with spelt and paprika, poppy seeds, freekeh burger with zucchini, carrots, herbs; sauteed green cabbage, "fior di lenticchie" lentil mayo, oven-roasted potatoes [Freekeh is an ancient wheat plant originally from Jerusalem; the crops are collected when the seeds are still green and tender; the seeds are then gently and quickly roasted in order to prevent ripening and germination of the cereal. The freekeh has a round toasted flavour, with hints of hazelnut. It's rich in minerals, vitamins, proteins, and has low gluten content]
-  **Tempeh with white sauce, cabbage and oven-roasted potatoes** 16,50
Tempeh [from organic soy], sauteed zucchini, leeks, spring onion, coconut; cabbage, potatoes, herbs, garlic, oil and chili pepper, turmeric, black pepper
-  **Saltimbocca "La Colubrina"** 18,00
Celery root, crispy gluten-free panure, sauteed baby-spinach and artichokes, "fior di lenticchie" vegan cheese, herbs from the garden, oven-roasted potatoes
-  **Burger di miglio africano con cime di rapa e shiitake saltati aop** 18,00
African black millet balls [wild millet, rich in vitamins, proteins, minerals and most of all is a source of silicic acid, important for preserving bones, skin and cartilage], selected turnip tops, organic shiitake mushrooms [rich in carbohydrates, proteins, minerals, vitamin D], oven-roasted potatoes, garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper
- Polpettine di freekeh con spinaci saltati aop, patate e scaglie di tartufo** 18,00
Sauteed spinach with garlic, chili pepper, olive oil, potatoes, truffle shaves, herbs, freekeh [ancient cereal from Jerusalem]

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



Gluten free



Raw

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

* Deep-frozen products

WHOLEMEAL PIZZA

Our pizza is made with homemade dough using organic flour from Antico Molino Rosso. We use wholemeal and organic kamut, spelt, manitoba and wheat flours, yeast, and unrefined salt

Vegan	euro
Re lentil mozzarella, stir-fry of diced zucchini and artichokes	10,50
Regina tomato sauce, lentil mozzarella, basil	7,50
Aromatica tomato sauce, garlic, oregano	5,00
Essenziale tomato sauce, lentil mozzarella, grilled vegetables, basil, vegan "grattugiata" cheese	9,00
Shiitake tomato sauce, lentil mozzarella, shiitake mushrooms, pestoo	13,50
Pugliese tomato sauce, lentil mozzarella, turnip tops, garlic, chili-pepper, extra-virgin olive oil	9,00
Delizia d'Inverno lentil mozzarella, broccoli, cauliflower, pumpkin, pinenuts, turmeric, black-pepper	9,00
Carciofa focaccia with fresh artichokes and tofu	9,00
Cindarella focaccia with pumpkin cream, spinach, garlic, extra-virgin olive oil, chili-pepper, truffle shavings and hazelnut crumbs	15,00
Cecina focaccia with chickpea hummus, fresh organic baby-spinach stir-fried with garlic, extra-virgin olive oil and chili-pepper	10,00

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

WHOLEMEAL PIZZA

euro

Traditional

Margherita

tomato sauce and mozzarella

6,00

Napoli

tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano

[small] 6,50

7,50

Completa

tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies and oregano

[small] 6,50

7,50

Colubrina

tomato sauce, mozzarella, blue cheese and oregano

[small] 6,50

7,50

Bufala

tomato sauce, mozzarella and buffalo mozzarella

[small] 9,00

10,50

Additional ingredients charge [for each ingredient]

















1,50

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

WINES

Red	Year	Vinery	Region	Bottle (75cl)	Glass (18cl)
Organic Vegan					
Cabernet sauvignon DOC	2018	Terre Preziose	Veneto	26,00	6,00
Barbera del Monferrato DOC (premio Marengo)	2015	Rocca Bianca	Piemonte	30,00	
Rosso Vermiglio DOC (premio Marengo)	2016	Rocca Bianca	Piemonte	28,00	
Cabernet sauvignon DOC (senza solfiti)	2018	Giol	Veneto	26,00	
Merlot Barrique DOC	2015	Giol	Veneto	26,00	
Montepulciano Abruzzo Héliko (senza solfiti)	2014	Tollo	Abruzzo	26,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2013	Taliano	Piemonte	26,00	
Roero DOCG	2011	Taliano	Piemonte	28,00	
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.	2018	Bolla	Veneto	22,00	6,00
Nero d'Avola Opera al Nero	2018	12 Chiavi	Sicilia	20,00	6,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva d.o.p.	2014	Tollo	Abruzzo	25,00	
Sassella Valtellina Super d.o.c.g.	2016	Nino Negri	Lombardia	35,00	
Barolo d.o.c.g.	2014	Cà bianca	Piemonte	55,00	
White					
Organic Vegan					
Chardonnay IGT	2018	Terre Preziose	Veneto	26,00	
Pinot grigio I.G.T (senza solfiti)	2019	Giol	Veneto	26,00	
Gewürztraminer d.o.c.	2017	Conti d'Arco	Trentino	28,00	6,00
Pecorino terre di Chieti I.G.P.	2019	Tollo	Abruzzo	22,00	6,00
Ribolla Gialla del Collio d.o.c. Raiade	2019	Formentini	Friuli	26,00	
Gavi di Gavi d.o.c.g.	2018	Cà Bianca	Piemonte	26,00	
Passerina	2019	Tollo	Abruzzo	22,00	
Sparkling					
Prosecco extra dry BioVeg DOC (senza solfiti)	2018	Giol	Veneto	28,00	
Franciacorta Blanc de Blancs d.o.c.g.	2019	Monogram	Lombardia	42,00	
Dessert wines					
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)

BEERS

Beer	Brewery	Look	Flavour	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

DRINKS

	euro
Mineral water Wami 750cl sparkling/still	3,00
Cortese bio: Cola - Orange - Gazzosa (soft drinks)	3,50
Fresh organic orange juice 25cl	5,00
Organic vitaminic extract 25cl	5,00
Espresso	1,50
Decaffeinated espresso	2,50
Cicorino [with dark chocolate and organic almond milk]	2,50
Cappuccino with organic rice/almond/soy milk	4,00
Organic herbal teas	4,00
Organic tea	3,50
Organic chamomile	2,50
Grappa Francoli LifeGate	6,00
Digestives	4,00
Liquors	5,00

DESSERT

For our desserts we only use coconut sugar, agave syrup and wholemeal organic flours, mainly gluten free.
For creams and custards we use coconut cream, coconut oil, cocoa butter, cocoa paste and dark chocolate

Homemade vegan dessert with toppings	7,50
Café Gourmand "La Colubrina"	10,50
[espresso served with a selection of 3 bites of homemade vegan desserts]	

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