

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”** 9,50
Ricco assortimento di verdure e ortaggi freschi di stagione, servito con vinaigrette all’olio di riso ed estratto di cetriolo
-   **Gustoso crudo** 16,50
Crackers essiccati, chips di verdure miste con salsa guacamole e salsa di pomodori piccadilly affumicati [Cracker di farina di semi di lino, girasole, anacardi, aromi; Chips di zucchine, carote, batata, cipolla rossa, cavolo nero, zucca, platano, barbabietola; aglio, pomodori piccadilly, basilico, aromi; avocado, cipolla, limone, olio extra vergine di oliva]
-  **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

-   **Crocante:** 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 (crema di anacardi, limone e pepe nero) 6,50

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 Melanzane viola essiccate, formaggio di anacardi e aromi, pomodorini cuore, basilico, olio extra vergine di oliva	13,00
	Burger di cicerchia e spinaci accompagnato da shiitake e dadolata di zucchine 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	18,00
	Dadolata di tempeh e funghi shiitake con ragù di pomodorini confit e piselli Tempeh autoprodotta (panetto di soia fermentato, altamente proteico), pomodorini Pizzutelli, funghi shiitake, piselli, aglio, origano, basilico, cipollotto rosso; patate al forno	18,50
	White and green Panino ai 5 cereali fatto in casa; burger di edamame, piselli, zucchine e spinaci; fior di lenticchie, mayonese, lattuga, deliziosi filetti di bambù in agrodolce [un ingrediente tipico delle cucine asiatiche, coltivazione biologica italiana da azienda "Koala Delizie". Dal sapore delicato e consistenza croccante]; patate al forno	16,50
	Medaglione croccante di miglio nero con salsa babaganoush, patate al forno e germogli di bambù saltati aop Miglio nero africano [è la forma selvatica del miglio, ricco di vitamine, proteine e minerali], grano saraceno germogliato, cipollotto, aromi; crema di melanzane viola con aglio, limone e basilico; patate al forno con aglio in camicia e aromi; germogli di bambù [ricca fonte di sali minerali; da coltivazione biologica italiana, azienda "Koala Delizie"]	18,00
	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 di verdure di stagione miste (no solanacee)	6,50

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

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.	2019	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
Tetris	La Ribalta	Ambrata	Aromi tropicali, e lieve note caramellate	6% /0,33l	6,50
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
Freeride birrificio	Del Ducato	Colore giallo dorato	Attrattori sentori di frutta tropicale e pompelmo, lievi note biscottate	5,2%/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
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.

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.

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 greens,
served with a rice-oil and cucumber-juice vinaigrette
-   **Gustoso crudo** 16,50
Dried crackers, mixed-vegetable chips with guacamole and smokey piccadilly-tomato sauce
[linseed flour crackers, sunflower seeds, linseeds, cashews, herbs;
chips made with zucchini, carrot, sweet potato, red onion, black cabbage, pumpkin, plantain,
beetroot, garlic, piccadilly tomatoes, basil, herbs, avocado, onion, lemon, extra-virgin olive oil]
-  **Degustazione di formaggi vegetali fatti in casa con composta stagionale,
e fiore di zucca ripieno di tofu e olive** 13,00
Processed nuts, mixed seeds, vegetable molds, probiotics, tofu, lupin beans, herbs,
raw sea salt, pumpkin flowers, tofu, olives
-  **Polpettine di ceci** 8,50
Organic chickpeas curry, onion, spices, Antico Molino Rosso organic chickpea flour,
homemade mayonnaise
-  **Suppli di miglio nero africano e spinaci su crema filtrata di datterini confit
e pesto di basilico, dadolata di patate al forno** 10,50
African black millet [wild millet, rich in vitamins, proteins, minerals and most
of all is a source of silicic acid, important for preserving bones, skin and cartilage],
organic datterini tomatoes, a hint of garlic, extra-virgin olive oil, organic fresh basil, pine nuts, herbs
-  **Pepite di lenticchie beluga su crema di yuca e venature d’oro** 22,00
Organic beluga lentils, Tropea red onion, herbs and spices, yuca
(a tuber from South America, rich in minerals and nutrients), a hint of DOP garlic,
extra-virgin olive oil, gold leaf

Bread

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

Cover charge

2,50

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

Bruschette

- | | |
|---|------|
|   Crocante: cashew spread, celery, cucumber, a hint of garlic | 8,00 |
| Classica: fresh cherry-tomatoes, avocado, basil, extra-virgin olive oil | 4,50 |
| Violetta: purple aubergines finely diced and basil | 4,50 |
| Colubrina: veg charcoal bread, cacio cheese, black pepper, truffle shaves | 6,50 |

First courses

euro

- | | |
|---|-------|
|   Gnocchetti di platano su salsa di pomodoro e basilico al profumo di timo fresco | 14,00 |
| Cashews, almonds, plantain, basil, datterini tomatoes, thyme, herbs and spices, salt, extra-virgin olive oil | |
|   Farfalle di grano saraceno con crema di avocado e spinaci, spolverata di barbabietola essiccata | 14,00 |
| Dough made of sprouted buckwheat, cashews, white almonds, turmeric, black pepper, avocado, fresh baby-spinach, beetroot | |
|  Risotto ai mirtilli mantecato con formaggio fermentato | 10,50 |
| Wholemeal Rice Baldo from Biodynamic Farm Cascine Orsine; fresh blueberries; cashew-cheese, salt and probiotics | |
|  Cannellone di crêpes ripieno di spinaci, tofu e aromi, servito con deliziosa passata di pomodoro e polpettine di verdure di stagione | 14,00 |
| Teff- and oat-crêpes filled with sautéed tofu and spinach, tomato sauce, nuggets of zucchini and carrot, peas and sunflower seeds | |
| Mezze maniche cacio e pepe | 12,50 |
| Organic spelt pasta (mezze maniche), cashews, coconut, salt, black pepper, garlic, extra-virgin olive oil | |
|  Vellutata de “La Colubrina” con scaglie di tartufo nero | 10,50 |
| Tavo beans [round white beans typical of Tavo, Abruzzo region in Italy], coconut, spring onion, black truffle shaves, lemon zest, cinnamon dusting | |

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
Ⓢ ⓧ Melanzana alla parmigiana Dried purple aubergines, cashew-cheese with herbs, cherry tomatoes, basil, extra-virgin olive oil	13,00
ⓧ Burger di cicerchia e spinaci accompagnato da shiitake e dadolata di zucchine Organic grass-pea (ancient protein-rich legume), spinach, leeks and spring onion, spices, wholemeal rice flour, sautéed organic Shiitake mushrooms [rich in carbohydrates, proteins, minerals, vitamin D], oven-roasted zucchini	18,00
ⓧ Dadolata di tempeh e funghi shiitake con ragù di pomodorini confit e piselli Home-made Tempeh (fermented soy block, high protein-content), Pizzutelli tomatoes, shiitake mushrooms, green peas, garlic, oregano, basil, red spring onion, roasted potatoes	18,50
White and green Home-made 5-cereal bun; patty made of edamame, green peas, zucchini, spinach; I entil-mozzarella, mayonese, lettuce, delicious sweet-and-sour bamboo slices [a typical ingredients in asian cuisines, grown in Italy, from the "Koala Delizie" organic farm]	16,50
ⓧ Medaglione croccante di miglio nero con salsa babaganoush, patate al forno e germogli di bambù saltati aop African black millet [[wild millet, rich in vitamins, proteins, minerals], sprouted buckwheat, spring onion, herbs, purple aubergine spread with garlic, lemon and basil; roasted potatoes with a hint of garlic and herbs, bamboo sprouts [source of minerals, grown in Italy, from the "Koala Delizie" organic farm]	18,00
ⓧ Sides	
Ⓢ Misticanza con semi mix, pomodorini Piccadilly e cetrioli	5,50
Grilled seasonal veggies	5,50
Oven-roasted potatoes with herbs	5,50
Oven-grilled French fries	5,50
Seasonal mixed vegetable stir-fry (solanacee-free)	6,50

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

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

Our tomato sauce and produce used as toppings for our pizzas all come from organic farming

Vegan	euro
Aromatica Tomato sauce, garlic, oregano	5,00
Regina tomato sauce, lentil-mozzarella, basil	7,50
Tartufina Focaccia with a spread of tofu and lupinis, with shaved black truffle	16,50
Bella dell'orto Focaccia with lentil-mozzarella, baked zucchini, basil pesto and pumpkin flowers	12,50
Baguette Wrapped pizza with tomato sauce, lentil-mozzarella, scrambled smoked tofu, red onions, spinach	12,50
Gustosa Focaccia with lentil-mozzarella, grilled zucchini, sweet datterini tomatoes with hints of garlic and basil	10,50
Tartufina Focaccia with a spread of tofu and lupin beans, with shaved black truffle	9,50
Shiitake Focaccia, lentil-mozzarella, datterini tomatoes, baked shiitake mushrooms	16,50
Friggitella Tomato sauce, lentil-mozzarella, sauteed friggittelli, garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper	9,00
Rucola Tomato sauce, rocket leaves, fermented cashew cheese-spread	12,00

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

WHOLEMEAL PIZZA

		euro
Traditional		
Margherita		6,00
Tomato sauce, mozzarella		
Napoli	[small] 6,50	7,50
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano		
Completa	[small] 6,50	7,50
Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, anchovies		
Colubrina	[small] 6,50	7,50
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, (blue-cheese), oregano		
Bufala	[small] 9,00	10,50
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella		
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					
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.	2019	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
Tetris	La Ribalta	Ambrata	Aromi tropicali, e lieve note caramellate	6% /0,33l	6,50
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
Freeride birrificio	Del Ducato	Colore giallo dorato	Attrattanti sentori di frutta tropicale e pompelmo, lievi note biscottate	5,2%/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
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 flours, mainly gluten free.
For our custards and fillings we use coconut cream, coconut oil, cocoa butter, cocoa paste
and dark chocolate

Homemade vegan desserts with creamy topping	7,50
Café Gourmand “La Colubrina”	10,50
[espresso served with a selection of 3 samples of homemade vegan desserts]	

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