

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.

Una cucina vegana fatta di 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 il lunedì] dalle 12 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.

MOMENTI SPECIALI PER TE E CHI AMI

IL PRANZO

Piatti selezionati ad hoc dalla nostra cucina vegana.
E la pizza integrale con deliziosi condimenti.

L'APERITIVO VEGANO

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

LA CENA

La nostra cucina di famiglia, vegana, e la nostra pizza con impasto integrale e lievito madre

IL SABATO E LA DOMENICA

Il brunch vegano su prenotazione; con la caffetteria, gli estratti, le macedonie di frutta fresca e le nostre specialità vegane dolci e salate.

CUCINA VEGANA

Antipasti

Euro

“La Colubrina” Gran Pinzimonio [raw, gluten free]

10,50

Ricco assortimento di verdure e ortaggi freschi di stagione, servito con estratto di cetriolo e umeboshi [condimento acidulo a base di prugne giapponesi fermentate].

Gustoso Crudo [raw, gluten free]

18,00

Crackers e verdure essiccate homemade a 40° gradi per 20 ore; 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, 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 simil feta al profumo di olive [gluten free]

26,50

Assaggi di alcune delle nostre formine a base di frutta secca, acqua, sale, probiotici, aromi, spezie, fiori, culture naturali, lupini, tofu e olive taggiasche

Polpettine di ceci [gluten free]

9,50

Ceci secchi bio, curry, cipolla, spezie, farina integrale di ceci bio
Antico Molino Rosso, maionese fatta in casa.

Teste di Funghi Pleurotus impanati e soffritti in padella, accompagnati con gessetti di pane*, pesto di basilico aromatizzato all’aglio nero fermentato e piccadilly freschi [gluten free]

16,00

Funghi pleurotus [tra i funghi più conosciuti e amati per le loro proprietà benefiche, tra le quali possiamo riconoscere effetti antinfiammatori, rafforzare sistema immunitario, ipocalorici, buon apporto di minerali e vitamine], pangrattato senza glutine, basilico fresco, pinoli e crema di aglio nero fermentato.

*pane fatto in casa con farine integrali di riso, lenticchie rosse e grano saraceno, lievito di birra, sale.

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

CUCINA VEGANA

Antipasti

Euro

Pepite di lenticchie beluga su crema di yuca e venature d'oro [gluten free] 14,50

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.

Bruschette

Classica: pomodorini freschi, avocado, basilico, olio extra vergine di oliva 5,50

Violetta: brunoise di melanzane viola e basilico 5,50

Colubrina: crostone al carbone vegetale, cacio, pepe nero e scaglie di tartufo. (crema di anacardi, limone e pepe nero). 7,00

Per iniziare... [gluten free , per 4 persone] 26,00

Burrata crudista fatta in casa accompagnata da pomodorini pizzutello, cetriolini cocktail fermentati, caviale di basilico e timo con quadratini di focaccia di lenticchie rosse saltata in padella , olio extra vergine di oliva Nocellara del Belice (biologico e nutraceutico IGP Sicilia)

Pane al cestino [4 fette] 1,50

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"

CUCINA VEGANA

Primi

Euro

Spaghetti di zucchine con crema di pistacchio e anacardi e zeste di limone [raw, gluten free]

14,50

Zucchine bio, pistacchio, anacardi, probiotici, bucce di limone essiccati

Gnocchetti di platano su crema di zucchine e basilico [raw, gluten free]

14,50

Gnocchetti a base di anacardi, mandorle, platano essiccati per 15h; basilico, zucchine, aromi, sale e olio extravergine di oliva

Risotto con melanzane al forno, topping di pesto al basilico, bluebert e polvere di buccia di melanzane essiccate [gluten free]

12,50

Riso integrale Baldo dell'azienda agricola Biodinamica Cascine Orsine; melanzane al forno, pinoli, mandorle bianche, olio evo, Bluebert.

Anelli alla pecorara

14,50

Anelli di farina di farro integrale; passata fatta in casa di pomodori "pera" abruzzesi, polpettine di verdure di stagione e scaglie di ricotta di nostra produzione; dadolata di melanzane e peperoni.

Mezze maniche cacio, pepe e scaglie di tartufo estivo

13,50

Mezze maniche di farro integrale bio, anacardi, cocco, sale, pepe, aglio, olio extra vergine di oliva e parmaveg.

Gazpacho con sbriciolata di simil feta [gluten free]

12,00

Pomodori datterini, peperoni rossi, cetriolo, basilico, olio extra vergine di oliva, sale; simil feta fatta in casa di tofu e lupini; guarnizione di verdura fresca.

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

CUCINA VEGANA

Secondi

Euro

Melanzana alla parmigiana [raw, gluten free]

14,50

Melanzane viola essiccate, formaggio di anacardi e aromi, pomodori cuore, basilico, olio extra vergine di oliva.

Deliziose crocchette di cicerchia cotte al forno, accompagnate da cremoso di verdure e crumble di funghi pleurotus. [gluten free]

18,50

Crocche di cicerchia e spinaci, impanate, cotte al forno; zucchine, cipollotto e porro; funghi pleurotus; patate al forno.

Dadolata di tempeh rosolato con funghi chiodini, accompagnati da pomodorini confit e crema di piselli [gluten free]

18,50

Tempeh autoprodotta (panetto di soia fermentato, altamente proteico), pomodorini Pizzutelli, funghi chiodini, piselli, aglio, origano, basilico, cipollotto.

Red & Green Smoked

16,50

Panino integrale di farro con polvere bio di pomodoro essiccato, burger di melanzane, legumi e aromi dell'orto, bamboo in agrodolce, cetrioli marinati, fetta di pomodoro cuore e mayo al basilico

Spiedino Ghiotto

20,00

Bocconcini di seitan glassato, pomodorini confit, zucchine e peperoni; glassa di tamari e malto di riso; cheddar fatto in casa; patate al forno.

Contorni [gluten free]

Misticanza con semi mix, pomodorini piccadilly e cetrioli

6,50

Verdure di stagione miste grigliate al forno

6,50

Patate al forno con aromi dell'orto

6,50

Padellata di verdure di stagione miste [senza solanacee]

7,00

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

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 madre di farro, sale integrale bio. La passata di pomodoro e le verdure che usiamo sulle nostre pizze provengono da realtà biologiche [Az. agricola Taliano, Alba; Az. agricola Di Rocco, Penne].

	Euro
Aromatica Pomodoro, aglio, origano.	6,00
Regina Pomodoro, fior di lenticchie, basilico fresco.	7,50
Colubrina Pomodoro, fior di lenticchie, blubert autoprodotta e origano.	14,00
Bella dell'orto Focaccia con fior di lenticchie, zucchine al forno, pesto di basilico e fiori di zucca.	13,00
Baguette [pizza chiusa] Pomodoro, fior di lenticchie, tofu affumicato strapazzato, cipolle rosse e spinaci.	12,50
Gustosa Focaccia con fior di lenticchie, zucchine grigliate, pesto di pistacchio e basilico.	14,00
Parmigiana Datterini profumati all'aglio e basilico, fior di lenticchie, melanzane, "grattugiata vegana"	9,50
Friggitella Pomodoro, fior di lenticchie, friggiteli saltati, aglio, olio extravergine di olive e peperoncino.	10,50
Rucola Pomodoro, rucola e cremoso di anacardi fermentato.	12,50
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

Euro

Rossi

Bio veg

	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75cl]	Calice[18cl]
Cabernet sauvignon DOC	2019	Terre Preziose	Veneto	28,50	7,00
Barbera del Monferrato DOC [premio Marengo]	2015	Rocca Bianca	Piemonte	42,00	
Rosso Vermiglio DOC [premio Marengo]	2016	Rocca Bianca	Piemonte	36,00	
Barbera DOC [senza solfiti aggiunti]	2019	Dezzani	Piemonte	28,00	
Merlot IGT	2018	Giol	Veneto	28,50	
Montepulciano Abruzzo DOP [senza solfiti agg.]	2022	Tollo	Abruzzo	28,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2012	Taliano	Piemonte	26,50	
Roero DOCG	2014	Taliano	Piemonte	28,00	
Rinnegato IGT	2020	Comparini	Toscana	36,50	
Chianti DOCG	2019	San Donato	Toscana	32,00	
Valpolicella Classico DOC	2021	Bolla	Veneto	26,50	7,00
Nero d'Avola Donnata	2019	A. di Camporeale	Sicilia	24,00	7,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP	2017	Tollo	Abruzzo	28,00	
Sassella Valtellina Super DOCG	2019	Nino Negri	Lombardia	38,00	
Barolo DOCG	2018	Cà bianca	Piemonte	65,00	

Bianchi

Bio veg

	Anno	Cantina	Regione	Bottiglia [75cl]	Calice[18cl]
Chardonnay IGT	2021	Terre Preziose	Veneto	28,00	
Pinot grigio IGT [senza solfiti aggiunti]	2021	Giol	Veneto	26,50	
Gewürztraminer DOC	2021	Conti d'Arco	Trentino	30,00	
Pecorino terre di Chieti IGP	2022	Tollo	Abruzzo	26,00	7,00
Vermentino DOC	2022	Montecivoli	Friuli	32,00	
Monferrato DOC	2022	Dezzani	Piemonte	26,00	
Passerina	2022	Tollo	Abruzzo	25,00	7,00

Spumanti

Prosecco extra dry BioVeg DOC [senza solfiti ag]	2020	Giol	Veneto	32,00	
Franciacorta Blanc de Blancs DOGG	2021	Monogram	Lombardia	50,00	

Dessert

Recioto della Valpolicella DOCG	2017	Negrar	Veneto	38,00 [50cl]	6,00 [3,5cl]
Passito di Pantelleria	2020	Pellegrino	Sicilia	25,00 [50cl]	4,50 [3,5cl]

BIRRE

Birra	Birrificio	Aspetto	Sapore	Volume/l	Euro
Tetris	La Ribalta	Ambrata	Aromi tropicali, e lieve note caramellate.	6% - 0,33l	7,00
DNA gluten free	Orso Verde	Oro Antico	Estetico e balsamico	6% - 0,33l	10,00
Vertigo	Orso Verde	Doppio Malto Chiara	Dolce, equilibrato, aromatico.	7% - 0,50l	9,00
Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta, finale amaro.	5% - 0,50l	9,00
Emilia	Del Ducato	Chiara	Floreale con aroma di miele d'acacia, pepato.	5% - 0,33l	7,50
Freeride	Del Ducato	Giallo dorato	Attrattenti sentori di frutta tropicale e pompelmo, lievi note biscottate.	5,2% - 0,33l	7,50
Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio Malto bionda	Note agrumate fiori gialli, mandorla e pesca.	8,4% - 0,75l	15,50
Admiral	32 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra i malti del caramello e l'amaro del luppolo.	6,3% - 0,75l	15,50
Zona Cesarini	Toccalmatto	Ambrata con riflessi arancio	Intense note di frutta tropicale.	6,6% - 0,75l	17,00
American magut	Lambrate	Chiara	Note erbacee e floreali, frutti esotici e agrumi.	5,0% - 0,33l	7,00
Quarantot	Lambrate	Ambrata	Note erbacee, fragranze fruttate e agrumate, finale amaro.	8,0% - 0,33l	7,00
Gaina	Lambrate	Giallo ramato	Note di fragoline pesca e mango.	6,0 % - 0,33l	7,00
Forst	Forst	Chiara	Note delicate e freschi profumi.	2,9% - 0,20l 0,40l	3,50 5,00

BEVANDE

	Euro
Acqua Wami 750cl gassata /naturale	3,00
Cortese bio: Cola - Aranciata - Gazzosa	3,50
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
Bergamino fatto in casa	6,50
Grappe Francoli LifeGate	6,00
Amari	4,50
Liquori	5,00

DOLCI

Euro

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	8,50
Dolci crudisti naturalmente senza glutine	10,50
Café Gourmand "La Colubrina" [caffè espresso con tre assaggi di pasticceria vegana fatta in casa]	15,00

Pasticceria su prenotazione

Dolci **32 €/kg** | Dolci crudisti **35 €/kg** | Piccola pasticceria **38 €/kg**

"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.

We offer a simple vegan cuisine based on rinterpreting tradition and experimenting with creativity, which we hope will take you into a sensational taste journey.

La Colubrina welcomes you every day [except Mondays], from 12:00 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.

SPECIAL MOMENTS FOR YOU AND YOUR LOVED ONES

THE LUNCH

Dishes selected from our vegan menu, and our homemade wholemeal pizza with tasty toppings.

OUR VEGAN APERITIVO

The milanese happy hour, but our way.
(on demand, by reservation)

THE DINNER

With our family's cuisine, vegan, and our homemade wholemeal pizza with sourdough starter.

ON SATURDAY AND SUNDAYS

For a vegan brunch, by reservation, with our coffee beverages, fresh extracts, fresh fruit salads and our selection of sweet and savory vegan treats.

VEGAN CUISINE

Appetizers

Euro

“La Colubrina” Gran Pinzimonio [raw, gluten free]

10,50

Rich selection of fresh seasonal greens, served with a cucumber extract and umeboshi vinaigrette [acidic sauce made from fermented Japanese plums].

Gustoso Crudo [raw, gluten free]

18,00

Homemade crackers slow-dried at 40°C for 20 hours, served with guacamole and smoked 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 simil feta al profumo di olive [gluten free]

26,50

A selection of our homemade vegan cheeses from nuts, water, salt, probiotics, herbs and spices, flowers, natural yeasts, lupins, tofu and taggiasca olives

Polpettine di ceci [gluten free]

9,50

Organic chickpeas, curry, onion, spices, Antico Molino Rosso organic chickpea flour, homemade mayonnaise

Teste di Funghi Pleurotus impanati e soffritti in padella, accompagnati con gessetti di pane*, pesto di basilico aromatizzato all’aglio nero fermentato e piccadilly freschi [gluten free]

16,00

Pleurotus mushrooms [commonly known for their beneficial properties, for example having: anti-inflammatory effects, immune-system strengthening effects, low calories, good sources of vitamins and minerals]; gluten free bread crumbs, fresh basil, pine-nuts, fermented black garlic spread, fresh piccadilly tomatoes;

* homemade bread with wholemeal rice and buckwheat flours, yeast, salt.

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

VEGAN CUISINE

Appetizers

Euro

Pepite di lenticchie beluga su crema di yuca e venature d'oro [gluten free] 14,50

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

Bruschette

Classica: fresh cherry-tomatoes, avocado, basil, extra-virgin olive oil 5,50

Violetta: purple aubergines finely diced, with basil 5,50

Colubrina: veg charcoal bread, cacio cheese, black pepper, truffle shaves (cashew-spread with lemon and black pepper). 7,00

Per iniziare...[gluten free , serves 4 people] 26,00

Raw homemade burrata served with pizzutello tomatoes, fermented gherkins, basil caviar and thyme; crispy red-lentil focaccia bites, extra virgin olive oil Nocellara del Belice (organic, nutraceutical, PGI from Sicily)

Bread basket [4 slices] 1,50

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 raw ingredients."

VEGAN CUISINE

First courses

Euro

Spaghetti di zucchine con crema di pistacchio e anacardi e zeste di limone [raw, gluten free]

14,50

Organic zucchinis, pistachios, cashew nuts, probiotics, dried lemon zest

Gnocchetti di platano su crema di zucchine e basilico [raw, gluten free]

14,50

Raw plantain dumplings with cashew nuts and almonds, dried for 15 hours, basil, zucchinis, herbs, salt and extra virgin olive oil

Risotto con melanzane al forno, topping di pesto al basilico, bluebert e polvere di buccia di melanzane essiccate [gluten free]

12,50

Wholemeal rice Baldo from biodynamic farm Cascine Orsine; baked eggplants, pine nuts, almonds, extra virgin olive oil, Bluebert

Anelli alla pecorara

14,50

Wholemeal spelt rings; homemade sauce from "pera" tomatoes (typical from Abruzzo), vegan meatballs from seasonal greens and shaves of homemade ricotta; diced aubergines and bell peppers

Mezze maniche cacio, pepe e scaglie di tartufo estivo

13,50

Organic spelt pasta (mezze maniche), cashews, coconut, salt, black pepper, garlic, extra-virgin olive oil, vegan parmesan and truffle shaves

Gazpacho con sbriciolata di simil feta [gluten free]

12,00

Cherry tomatoes, red bell peppers, cucumber, basil extra virgin olive oil, salt; mock feta made with tofu and lupins; fresh greens topping.

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

VEGAN CUISINE

Main courses	Euro
Melanzana alla parmigiana [raw, gluten free] Dried purple aubergines, cashew-cheese with herbs, tomatoes, basil, extra-virgin olive oil	14,50
Deliziose crocchette di cicerchia cotte al forno, accompagnate da cremoso di verdure e crumble di funghi pleurotus. [gluten free] Nuggets made from organic grass-pea and spinach, breaded and baked, served with zucchini, spring onion, leeks; pleurotus mushrooms; roasted potatoes.	18,50
Dadolata di tempeh rosolato con funghi chiodini, accompagnati da pomodorini confit e crema di piselli [gluten free] Homemade Tempeh (fermented soy block, high protein-content), Pizzutelli tomatoes, chiodini mushrooms, green peas, garlic, oregano, basil, spring onion.	18,50
Red & Green Smoked Homemade wholemeal spelt bun with organic dried tomato powder; patty made of eggplant, legumes, herbs, sweet-and-sour bamboo, marinated cucumber, sliced tomato and basil mayo	16,50
Spiedino Ghiotto Glazed seitan chunks, confit cherry tomatoes, zucchini and bell peppers; tamari and rice-malt glaze; homemade cheddar; roasted potatoes.	20,00
Contorni [gluten free]	
Salad with seasonal green leaves, mixed seeds, Piccadilly tomatoes and cucumbers	6,50
Grilled seasonal veggies	6,50
Oven-roasted potatoes with herbs	6,50
Seasonal mixed vegetable stir-fry (solanaceae-free)	7,00

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

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 [Az. agricola Taliano, Alba; Az. agricola Di Rocco, Penne].

Vegan

Euro

Aromatica

6,00

Tomato sauce, garlic, oregano

Regina

7,50

Tomato sauce, lentil-mozzarella, basil

Colubrina

14,00

Tomato sauce, lentil-mozzarella, Bluebert (vegan blue cheese), oregano

Bella dell'orto

13,00

Focaccia with lentil-mozzarella, baked zucchini, basil pesto and pumpkin flowers

Baguette [folded pizza]

12,50

Wrapped pizza with tomato sauce, lentil-mozzarella, scrambled smoked tofu, red onions, spinach

Gustosa

14,00

Focaccia with lentil-mozzarella, grilled zucchini, sweet datterini tomatoes with hints of garlic and basil

Parmigiana

9,50

Tomato sauce, lentil-mozzarella, aubergines, vegan-parmesan sprinkled on top

Friggitella

10,50

Tomato sauce, lentil-mozzarella, sauteed friggiteli, garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper

Rucola

12,50

Tomato sauce, rocket leaves, fermented cashew cheese-spread

Additional ingredients charge [for each ingredient]

1,50

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

WINES

Red	Year	Vinery	Region	Bottle ^[75cl]	Euro Glass ^[18cl]
Organic Vegan					
Cabernet sauvignon DOC	2019	Terre Preziose	Veneto	28,50	7,00
Barbera del Monferrato DOC <small>[premio Marengo]</small>	2015	Rocca Bianca	Piemonte	42,00	
Rosso Vermiglio DOC <small>[premio Marengo]</small>	2016	Rocca Bianca	Piemonte	36,00	
Barbera DOC <small>[sulfite free]</small>	2019	Dezzani	Piemonte	28,00	
Merlot IGT	2018	Giol	Veneto	28,50	
Montepulciano Abruzzo DOP <small>[sulfite free]</small>	2022	Tollo	Abruzzo	28,00	
Nebbiolo d'Alba DOC	2012	Taliano	Piemonte	26,50	
Roero DOCG	2014	Taliano	Piemonte	28,00	
Rinnegato IGT	2020	Comparini	Toscana	36,50	
Chianti DOCG	2019	San Donato	Toscana	32,00	
Valpolicella Classico DOC	2021	Bolla	Veneto	26,50	7,00
Nero d'Avola Donnatà	2019	A. di Camporeale	Sicilia	24,00	7,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP	2017	Tollo	Abruzzo	28,00	
Sassella Valtellina Super DOCG	2019	Nino Negri	Lombardia	38,00	
Barolo DOCG	2018	Cà bianca	Piemonte	65,00	
White	Year	Vinery	Region	Bottle ^[75cl]	Glass ^[18cl]
Organic Vegan					
Chardonnay IGT	2021	Terre Preziose	Veneto	28,00	
Pinot grigio IGT <small>[sulfite free]</small>	2021	Giol	Veneto	26,50	
Gewürztraminer DOC	2021	Conti d'Arco	Trentino	30,00	
Pecorino terre di Chieti IGP	2022	Tollo	Abruzzo	26,00	7,00
Vermentino DOC	2022	MonteCivoli	Friuli	32,00	
Monferrato DOC	2022	Dezzani	Piemonte	26,00	
Passerina	2022	Tollo	Abruzzo	25,00	7,00
Spumanti					
Prosecco extra dry BioVeg DOC <small>[sulfite free]</small>	2020	Giol	Veneto	32,00	
Franciacorta Blanc de Blancs DOGG	2021	Monogram	Lombardia	50,00	
Dessert					
Recioto della Valpolicella DOCG	2017	Negrar	Veneto	38,00 ^[50cl]	6,00 ^[3,5cl]
Passito di Pantelleria	2020	Pellegrino	Sicilia	25,00 ^[50cl]	4,50 ^[3,5cl]

BEERS

Beer	Brewery	Look	Flavour	Volume/l	Euro
Tetris	La Ribalta	Ambrata	Aromi tropicali, e lieve note caramellate.	6% - 0,33l	7,00
DNA gluten free	Orso Verde	Oro Antico	Estetico e balsamico	6% - 0,33l	10,00
Vertigo	Orso Verde	Doppio Malto Chiara	Dolce, equilibrato, aromatico.	7% - 0,50l	9,00
Wabi	Orso Verde	Dorato	Note di miele e frutta, finale amaro.	5% - 0,50l	9,00
Emilia	Del Ducato	Chiara	Floreale con aroma di miele d'acacia, pepato.	5% - 0,33l	7,50
Freeride	Del Ducato	Giallo dorato	Attrattanti sentori di frutta tropicale e pompelmo, lievi note biscottate.	5,2% - 0,33l	7,50
Audace	32 Via Dei Birrai	Doppio Malto bionda	Note agrumate fiori gialli, mandorla e pesca.	8,4% - 0,75l	15,50
Admiral	32 Via Dei Birrai	Scura con riflessi rubino	Equilibrato tra i malti del caramello e l'amaro del luppolo.	6,3% - 0,75l	15,50
Zona Cesarini	Toccalmatto	Ambrata con riflessi arancio	Intense note di frutta tropicale.	6,6% - 0,75l	17,00
American magut	Lambrate	Chiara	Note erbacee e floreali, frutti esotici e agrumi.	5,0% - 0,33l	7,00
Quarantot	Lambrate	Ambrata	Note erbacee, fragranze fruttate e agrumate, finale amaro.	8,0% - 0,33l	7,00
Gaina	Lambrate	Giallo ramato	Note di fragoline pesca e mango.	6,0% - 0,33l	7,00
Forst	Forst	Chiara	Note delicate e freschi profumi.	2,9% - 0,20l 0,40l	3,50 5,00

DRINKS

	Euro
Mineral water Wami 750cl sparkling/still	3,00
Cortese bio: Cola - Orange - Gazzosa (soft drinks)	3,50
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
Homemade Bergamino [bergamot digestive]	6,50
Grappe Francoli LifeGate	6,00
Digestives	4,50
Liquors	5,00

DESSERTS

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.

	Euro
Homemade vegan desserts with creamy topping	8,50
Homemade raw desserts, naturally gluten free	10,50
Café Gourmand "La Colubrina" [espresso served with a selection of 3 samples of homemade vegan desserts]	15,00

Sweets on request [advance bookin]

Dessert **32 €/kg** | Raw sweets **35 €/kg** | Small pastries **38 €/kg**

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