

MANGIA

bro

ANTIPASTI



Falafel su crudo di cavolo cappuccio, salsa tahini e pico de gallo

8 euro



Cavolo nero e cannellini con fette di pane toscano

7,50 euro



Foglie croccanti di cavolini di Bruxelles con melograno e arachidi

6 euro

Tagliere di formaggi e sott'olio x2
accompagnati dalla nostra mostarda del Chianti e confetture

16 euro



Tagliere di formaggi, salumi vegan e sott'olio X2
accompagnati dalla nostra mostarda del Chianti e confetture

16 euro

PRIMI

Gnudi su crema di pomodori e timo

13 euro



Spaghetti senatore cappelli all'aglio nero con briciole croccanti

14 euro



Fusilli aglio, olio e peperoncino in cime di rapa

13 euro



l' risottino verde

12 euro



Vellutata dell'ORA

10 euro



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo

SECONDI

Strudel allegro e taleggio con purea di patate dolci e crauti filangé

14 euro



Chickpeas burger con patatine e salse a modo nostro

14 euro

Torrino di zucca sfoglia e straricotta

13,50 euro



Freaky pinzimonio

12 euro

Insalata dell'orto di stagione

8 euro

DOLCI



Banana in due consistenze su zuppetta di cioccolato al rum

7 euro

Carmela

7 euro



Crème caramel su danza di agrumi

6,50 euro

Selezione di biscotti da inzuppare

5 euro

Coperto 2.50 €



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti da ORA potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b. maltodestrine a base di grano (1);
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi,
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raf nato (1);
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo