

MANGIA

ORA

ANTIPASTI

Tagliere vegano con formaggi, affettati, salse e gelatine dello chef.

Per due persone

18 euro



Tagliere di formaggi bio del Mugello con salse e gelatine dello chef.

Per due persone

18 euro



Pan Bao caldo con verdure fresche



9 euro

Flan di rape rosse con crema di radici e ceci croccanti



12 euro

Tartare di avocado e filetti di pomodoro con granola di pistacchi



9 euro

Degustazione di hummus classico, nero e arcobaleno



12 euro

PRIMI

Maccheroni di grani antichi all'uovo mantecati al ramen
con burratina erborinata e pera alla curcuma

13 euro

Pici Senatore Cappelli cacio e pepe vegani



10 euro

Agnolotti di farina di castagne e ricotta del pastore della Calvana
con erbe, funghi e melograno

14 euro

Sensazioni dalla Garfagnana, zuppa di legumi, verdure e cereali



9 euro



vegan



gluten
free







lactose
free




alert
favismo





SECONDI

Sedano rapa cotto a bassa temperatura con miele e paprika    
con verdure fondenti e funghi saltati



14 euro

Tondo Doni di Michelangelo con salsa alla senape al miele 
e purea di cavolo

16 euro



Burger gourmet con patate arrosto affumicate    
e salse dello chef

15 euro


Uovo bio su cipolla gratinata al forno al sangiovese in coppia  
con uovo bio alle spezie e cynaciur

13 euro

DOLCI

Cheesecake vegano al caramello salato  


6 euro

Semifreddo alle castagne con croccante di nocciole al rum 

7 euro

Tortino soffice al limone con glassa alle more  

6 euro

Mousse al cioccolato bianco
con crumble al cioccolato fondente 

7 euro

Coperto 2.50 €

NB: L'indicazione "gluten free" è riferita a piatti che vengono preparati con prodotti senza glutine ma si ricorda che talvolta la preparazione e manipolazione degli alimenti può comportare l'utilizzo di diverse superfici, utensili e attrezzature. Non si può pertanto escludere la contaminazione crociata tra ingredienti diversi, compreso quelli contenenti glutine.



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 chiarificante 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 raffinato (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. lattiolio.
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 solfiti 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