

UPCYCLE MENU

Scopri i piatti di Upcycle:

Skål poke nordica di buon auspicio, dal norvegese skål è l'espressione usata durante un brindisi, quindi "cin cin", perfetta per un pasto healthy o un pranzo di lavoro.

Smørrebrød tartina nordica di pane integrale guarnito con gli ingredienti tipici della cucina di Upcycle. Sia a pranzo che a cena per tutti i palati.

Hamburger burger di carne di fassona impastato a mano insieme a capperi, barbabietola e senape (180gr)

Pedalata piatto perfetto per degustare tutti i sapori della cucina di Upcycle

Le **torte** gli imperdibili dalla nostra pasticceria, una coccola da provare!

ZUPPA DEL GIORNO € 6,50
vegana/vegetariana (da lunedì a venerdì)

PIATTO DEL GIORNO € 9
(da lunedì a venerdì)

SMØRREBRØD € 4

Smørrebrød con aringa affumicata, yogurt, senape, rondelle di patate, erba cipollina, pomodorini e insalatina 1.2.4.7.8.10.11

Smørrebrød con salmone affumicato, burro all'aneto, cetrioli, fettine di avocado, limone e insalatina 1.4.7.8.11

Smørrebrød con gamberetti, asparagi, uovo sodo a rondelle, pomodorini e insalatina 1.2.3..7.8.11

Smørrebrød con bresaola di pesce spada, salsa di pomodoro, capperi e insalatina 1.4.11

Smørrebrød con bresaola di tonno, salsa alla frutta avocado e insalatina 1.4.11

Smørrebrød con acciughe, pomodori e insalatina 1.2.4.7.8.10.11

Smørrebrød con formaggio di capra, miele, insalatina e noci 1.2.4.7.8.10.11

Smørrebrød con pastrami, cetrioli marinati, rucola e salsa al rafano 1.8.10..11.12

Smørrebrød con crema di barbabietola, noci e rucola 1.8.11.12

Smørrefick con polpettina vegana, insalatina e salsa vegana 1.2.4.7.8.10.11

Smørrefick con polpettina di carne, insalatina e salsa al rafano 1.2.4.7.8.10.11

Smørrefick con polpettina di pesce, insalatina e salsa allo yogurt e senape 1.2.4.7.8.10.11

POLPETTINE

Polpettine vegane € 5
di miglio con salsa vegana 1.6.9.11

Polpettine di carne di manzo € 5
con salsa al rafano 1.3.7

Polpettine di pesce € 5
con yogurt greco alla senape 2.4.7.10.14

Polpettine miste € 8
con patate al forno 1.2.3.4.6.7.9.10.11.14

PATATE AL FORNO

Patate al forno con salsa al rafano 7 € 4

Patate al forno con salsa rosa vegana 1.6.9.11 € 4

Patate al forno con senape in grani 1.6.9.10.11 € 4

Patate al forno con salsa di formaggio 7 € 4

SKÅL € 8

Formaggio di capra insalata verde, verdure grigliate e frutta di stagione 7.8.10.12

Aringa affumicata con patate tiepide, lattuga, cetrioli, pomodorini datterini, prezzemolo e salsa allo yogurt greco 2.4.7.10.12.14

Salmone cotto sottovuoto a bassa temperatura, con erbe aromatiche e scorza di agrumi, riso rosso integrale, mandorle, piselli* 2.4.10.12.14

Salmone affumicato e avocado con spinacino, lattuga, carote, mele, mais, salsa citronette 2.4.10.12.14

Pollo, riso rosso, spinacino, formaggio feta, verdure di stagione al forno, lenticchie al vapore, semi di sesamo 10.11.12

Gamberi* al lime, lattuga, avocado, cetrioli, pomodorini datterini, semi di sesamo 2.4.10.11.12.14

Avocado, cetriolo, cipollotto, carote, ravanella (Daikon), fagioli, sesamo nero, olio extra vergine d'oliva 10.11.12

Humus di ceci e crudité 10.12

BURGER

Miniburger € 10
Miniburger di manzo fatto in casa (100gr) accompagnato da insalata, formaggio Gouda, pomodoro e patate al forno 1.7.11

Hamburger Upcycle € 15
Hamburger fatto in casa (180gr) con carne di Fassona, capperi, barbabietola, senape e formaggio Gouda, accompagnato da insalata, pomodoro e patate al forno 1.7.10.11.12

Salmon burger € 15
Burger di salmone con guacamole accompagnato da insalatina e patate al forno 1.3.4.10.11.12

Hamburger Gran Fondo € 16
Hamburger Upcycle con bacon 1.7.10.11.12

Veggie&Cheesy Burger € 15
Burger vegetariano di melanzane e formaggio, accompagnato da insalatina, salsa di yogurt al basilico e patate al forno 1.7

UPCYCLE VEGAN BALLS € 15
Polpette di miglio con carote, finocchio, sedano, cipolla e aneto, servite con patate al forno, insalata e maionese vegana 1.6.9.11

PEDALATA € 18
Smørrebrød di salmone, patate al forno, pollo con riso rosso, insalata di cavolo cappuccio, polpettine di carne 1.3.4.7.8.10.11.12

PEDALATA VEGANA € 18
Smørrebrød di barbabietola, patate al forno, insalata cavolo cappuccio, polpettine vegane, humus di ceci 1.8.10.12

COPERTO € 1,50

Elenco Generico Allergeni (consultabile in sala elenco dettagliato)
- 1.Cereali contenente glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupino | 14. Molluschi -
* prodotto congelato all'origine

IN PIU' PER LA SERA

Teriyaki salmon* € 16
Trancio di salmone* con salsa Teriyaki, riso basmati e insalata di cavolo cappuccio 1.2.4.6.7.10.12.14

Fish* and potatoes € 16
Bocconcini di baccalà* in tempura con patate al forno 2.4.5.7.10.12

FRITTURINE

Baccalà* fritto in tempura 2.4.5.7.10.12 € 5
Totano* fritto in tempura 2.4.5.7.10.12 € 5
Gamberi* fritto in tempura 2.4.5.7.10.12 € 5
Salmone* fritto in tempura 2.4.5.7.10.12 € 5
Frittura pesce misto* in tempura 2.4.5.7.10.12 € 15

BIRRE E VINI

GRIMBERGEN BLANCHE 6% VOL 0.25cl 4.00 €
BLANCHE BELGA DAL SAPORE FRUTTATO E FLOREALE 0.50cl 6.00 €

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE 6.5% VOL 0.25cl 4.00 €
AMBRATA BELGA AD ALTA FERMENTAZIONE CON AROMI DI CARAMELLO, FRUTTA ROSSA E LIQUIRIZIA 0.50cl 6.00 €

9 LUPPOLI BOHEMIAN PILS 4.6% VOL 0.20cl 3.00 €
PILS A BASSA FERMENTAZIONE CON CARATTERE SPEZIATO, AMARO E DECISO 0.40cl 4.50 €

PORETTI 9 LUPPOLI 5.9% VOL 0.20cl 3.50 €
AMERICAN IPA DALL'AMARO ACCENTUATO CARATTERIZZATA DA INTENSO AROMA FLOREALE E AGRUMATO 0.40cl 5.50 €

BIRRA DEL MESE piccola 4.00 €
PROPOSTA STAGIONALE DI BIRRA ALLA SPINA NAZIONALE E NON media 6.00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA 33CL 3.50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA SPECIAL 33CL 5.00 €

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 33CL 6.00 €
BUTTIGA SOGNO D'ORO - AMERICAN PALE ALE 6.5% VOL
BUTTIGA SOPHIA - STOUT 4.5% VOL
BUTTIGA PSYCHO - IMPERIAL IPA 7.1% VOL
BUTTIGA RYE 3 - AMERICAN IPA 6,2% VOL
BUTTIGA UAKHA - HONEY ALE 4,9% VOL

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 50CL 6.00 €
CIMBRA CIMBRA- PILSNER DORATA 5.2% VOL
CIMBRA SBALENHA - RADLER AL LIMONE 2.5% VOL

CHARDONNAY DOC WEINWEG 2018 16.00 €
VINO BIANCO FERMO DELL'ALTO ADIGE, DELICATO E FRUTTATO

ARNEIS DOC LIGNANA 2017 15.00 €
VINO BIANCO FERMO PIEMONTESE, CORPOSO E SECCO

MULLER THURGAU DOC VIA AUGUSTEA 2017 18.00 €
VINO BIANCO FERMO DELL'ALTO ADIGE CON RETROGUSTO AMAROGLIOLO

FALANGHINA DOC TERRE DEL SOLE 2018 18.00 €
VINO BIANCO FERMO CAMPANO, DAL SAPORE FRESCO E VELLUTATO

PROSECCO DOC EXTRA DRY LIGNANA 18.00 €

SPUMANTE BRUT LIGNANA 12.00 €

VINO BIANCO DEL MESE 18.00 €

TEROLDEGO IGT VIA AUGUSTEA 2017 16.00 €
VINO ROSSO TRENINO, SECCO E LEGGERMENTE AMAROGLIOLO

REFOSCO SAN SIMONE 2017 18.00 €
VINO ROSSO FRIULANO FERMO E DECISO, LEGGERMENTE TANNICO

MONTEPULCIANO DOC VELENOSE 2018 16.00 €
VINO ROSSO TOSCANO, DAL SAPORE PIENO E ASCIUTTO

NEGRAMARO IGT VITTI VINTAGE 2017 18.00 €
VINO ROSSO PUGLIESE, INTENSO E FRUTTATO

VALPOLICELLA SUPER.DOC CANTINA DI NEGRAR 2016 25.00 €
VINO ROSSO VENETO, ARMONICO, PIENO E VELLUTATO

VINO ROSSO DEL MESE 18.00 €

CALICE DI VINO A SCELTA 4.00 / 6.00 €