

UPCYCLE MENU PRANZO

Zuppa del giorno (vegetariano e vegano)	€7
Piatto del giorno a base di pesce	€9
Piatto del giorno a base di carne	€9
Piatto del giorno vegetariano	€9
Quiche	€7
Primo a base di cereale (vegetariano e vegano)	€7
Skał (poke nordico) del giorno	€9
Hamburger Upcycle ^{1.7.10.11.12}	€15
Hamburger fatto in casa (180gr) con carne di Fassona, capperi, barbabietola e senape guarnito con formaggio Gouda fuso, insalata e pomodoro, accompagnato da patate al forno	
Patate al forno	€4
Patate al forno con salsa al rafano ^{7.12}	
Patate al forno con salsa rosa vegana ^{6.9.11}	
Patate al forno con senape in grani ^{6.9.10.11.12}	
Insalata mista (grande o piccolo)	€4/€7
Vino al calice	€ 4
Birra alla spina piccola	€ 3,00
Centrifuga della casa	€ 4
Dolci	€ 3,50

Coperto € 1,50 Acqua gratuita

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

UPCYCLE MENU CENA

Smørrebrød

Smørrebrød con salmone affumicato, burro all'aneto, avocado e insalatina 1.2.4.7.8.11.14 €5

Smørrebrød con aringa affumicata, cetriolo sotto aceto al ginepro e salsa yogurt e senape 1.2.4.7.10.12.14

Smørrebrød con gamberetti al lime, crema di avocado, finocchio e arancia 1.2.4.7.14

Smørrebrød con formaggio di capra, insalatina, miele e noci 1.5.7.8.10.11

Smørrebrød con verdure grigliate, formaggio fresco 1.2.4.7.8.12.14

Smørrebrød assortito di 4 pz: salmone affumicato – baccalà*mantecato - aringa affumicata – formaggio di capra 1.2.3.4.5.7.8.10.11.14 €18

Polpettine

Polpettine vegane di miglio con salsa vegana 1.6.8.9.11 €5

Polpettine di carne di manzo con salsa al rafano 1.3.7.8 €5

Polpettine di pesce con yogurt greco alla senape 1.2.4.7.8.10.14 €5

Polpettine miste con patate al forno 1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.14 €15

Patate al forno

€4

Skål

€15

Skål con salmone cotto sotto vuoto alle erbe aromatiche, con riso nero, edamame*, spinacini, avocadoe salsa pomodo. 2.4.10.12.14

Skål con pollo alla piastra, marinato allo zenzero, lime, paprika dolce, erbe e senape, con riso basmati, verdure grigliate, mais patate e salsa cesar salad. 10.12.7.9.3

Skål con salmone affumicato con formaggio fresco alle erbe, iceberg, finocchio, arancia, patate, edamame* e mandorle tostate 2.4.10.12.14

Skål con tofu affumicato con riso nero, insalatina iceberg, avocado, edamame*, mandorle tostate e aceto balsamico 1.6.8.9.10.11.12

Miniburger 1.7.11

€10

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

Hamburger Upcycle 1.7.10.11.12

€15

Hamburger fatto in casa (180gr) con carne di Fassona, capperi, barbabietola e senape.

Servito con formaggio Gouda fuso, insalata, pomodoro e patate al forno

Hamburger Gran Fondo 1.7.10.11.12

€16

Hamburger Upcycle con bacon

Veggie burger 1.3.5.6.7.8.10.12

€14

Burger vegetariano di riso e verdure e semi misti, accompagnato da formaggio, insalata, pomodoro e salsa vegana.

TEN Burger 1.3.7.10.11.12

€17

Hamburger Gran Fondo con aggiunta di cetriolo marinato e uovo al tegamino.

UPCYCLE SPECIAL TEN

Polpo 2.4.10.12.14

€12

Spiedini di polpo **alla piastra**.

Pas TEN 1.7.8.10.12

€12

Pasta di grano saraceno con zucchine saltate, porri, pesto di basilico e provolone affumicato.

Tunkfish 2.4.7.10.12.14

€15

Tonno marinato con verdure grigliate, crema di avocado, sesamo e yogurt greco alla senape.

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

Coperto €1,50