

Tutte le nostre verdure arrivano da coltivatori della zona , oltre a San Michele collaboriamo con "L'orto bio di Loris" e Basso ortofrutta.

Il nostro pesce viene pescato nella zona di Chioggia , utilizziamo solo specie non a rischio di estinzione.

Tutti i prodotti caseari vengono prodotti in zona da allevamenti rispettosi degli animali . Le farine per il pane , la pizza e le paste secche vengono coltivate nel nostro territorio con grani antichi e per finire tutti i prodotti per detergere sono di origine vegetale ecologici.

A seguire alcune delle realtà con cui collaboriamo

"L'orto Bio di Loris"

La famiglia di Loris è da oltre 25 anni che coltiva un orto biologico .
Passione e sapienza sono state tramandate fino ai giorni nostri

**SOCIETÀ AGRICOLA BIODINAMICA
SAN MICHELE**



L' Azienda Biodinamica produce a Jesolo in zona Cortelazzo è
qui che prendiamo il nostro latte ,le uova , i formaggi di mucca , la salsa di pomodoro
e alcuni prodotti dell' agricoltura



L' Azienda agricola Venedia Fattorie di Eraclea si occupa da oltre 10 anni della
produzione di latte di bufala e di capra che quotidianamente trasforma in prodotti
caseari genuini gustosi e naturali. Producono i foraggi per i loro animali, davvero una
filiera a km 0



Giovane azienda che coltiva a Cavallino Treporti (Lio Piccolo) grano, orzo, mais e
ortaggi, senza l'uso di diserbanti e insetticidi chimici di sintesi. I cereali sono destinati
alla macinazione a pietra, per la produzione di farina e pasta. Con il mais di varietà
antiche vengono prodotte le farine per la polenta e con l' orzo un' ottima birra.

MENU' D' AUTUNNO

CHICHETIAMO INSIEME

piccoli piatti per grandi prodotti da condividere in compagnia

LO SPECIAL: ogni tanto creiamo ricette in base ad un prodotto specifico o ad una idea del momento....

Crema di patate con sedano rapa e mela	V	€ 6,00
*Muggine veneziana affumicata con crema di broccoli e popcorn		€ 9,00
Burrata di bufala "Venedia" con uva , basilico e nocciole	V	€ 8,00
*Mantecato di Volpina su crema di tobinambur		€ 9,00
Fagioli alla veneta con cicoria ripassata e crostini	V	€ 7,00
Patata al cartoccio con salsa allo yogurt	V	€ 5,00
*Guazzetto di lotregano allo zafferano con polenta Badoera		€ 12,00
Schiacciata di patate ,lumache ,tartufo nero dei monti Lessini e salicornia		€ 9,00
Crumble salato di zucca con pecorino e semi	V	€ 7,00
Tagliolini " terre salate" con scarola, olive del Garda e pecorino (piccantino)	V	€ 7,50
Formaggetti jesolani con la nostra confettura	V	€ 7,00
*Panciotti ripieni di capesante e gamberi con pane abbrustolito, burro salato, erba cipollina		€ 8,00

*Gnocchi caserecci con ragù di manzo Bio e profumo di rosmarino . Sapore rassicurante		€ 7,00
*Ravioli con stracchino all'antica, crema di funghi , tartufo dei monti Lessini e noci	V	€ 8,00
Foglie verdi del giardino, formaggio invecchiato e dressing alla senape e miele	V	€ 6,00
Insalata di lenticchie , ceci , olive del Garda, melograno e verdure dell ' orto	V	€ 7,00

PIZZE ai grani antichi (4 spicchi)

Per le pizze i tempi di attesa sono un po' più lunghi

- L'impasto è realizzato con lievito madre e cereali da varietà antiche coltivati senza l'utilizzo di chimica dal progetto **Anticamente** di Quarto d'Altino (TV)
- La salsa di pomodoro è prodotta dall **Azienda biodinamica San Michele** di Jesolo
- I formaggi sono prodotti da " **Venedia**" di Eraclea
- Le verdure sono dell' **orto biologico di Loris**

Margherita : salsa pomodoro ,mozzarella di bufala	V	€ 6,00
Zucca : crema di zucca alla salvia ed erborinato	V	€ 7,00
Topinambur : Topinambur e funghi alle erbe	V	€ 7,00
La fine dell' orto : salsa pomodoro,verdure di stagione e latteria invecchiato	V	€ 7,00

PER I PICCINI

Pasta / gnocchi pomodoro biodinamico o ragù bio		€ 6,00
Filetto di pesce e tortino di patate		€ 6,00
Le polpette di manzo bio in rosso con tortino di patate		€ 6,00

I NOSTRI DOLCI V (con zucchero di barbabietola integrale)

Semifreddo agli amaretti con prugne caramellate V € 6,00

Crostatina soffice vegana crema di nocciole e
cioccolato fondente V € 6,00

Cremoso allo yogurt con mele alla cannella e fregolotta V € 6,00

Torta P....a. Torta di polenta ,uvetta e mela con
crema allo zabaione V € 6,00

.

Caro Ospite, se hai delle **allergie o intolleranze alimentari**
chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande .
Siamo preparati per consigliarti

*in mancanza di reperibilità il prodotto può essere abbattuto o surgelato

COPERTO € 2

V piatti vegani o vegetariani

