

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 15 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' ESTATE

CHICHETIAMO INSIEME

piccoli piatti per grandi prodotti da condividere in compagnia

Zuppetta cremosa tiepida di zucchine e menta con piccolo saor di cipolla e polvere d'orzo	V	€ 6,00
*Muggine veneziana affumicata con tagliatelle di zucchine marinate e maionese alla menta		€ 9,00
L'Ostrica " Mignon "di Goro (1 pz) Una ostrica esclusiva dalla carne consistente e un gusto vellutato		€ 3,50
Burrata di bufala "Venedia" con tartara di melone , acciughe dell' Adriatico, basilico e crostini		€ 8,50
*Mantecato di Volpina con cremoso di polenta bianca "Badoera" ed erbe selvatiche		€ 9,00
Patata al cartoccio con salsa allo yogurt	V	€ 5,00
*Pesce del nostro mare in " aromaterapia" con mozzarella di bufala, capperi , rapa e fragole		€ 12,00
Uovo biodinamico con crema di patate, brie di bufala e i nostri carciofi di laguna	V	€ 9,00
Melanzane cubettata alla parmigiana	V	€ 8,00
Tagliolini Terre Salate dalle Mesole alla " crudaiola" (pomodorini,salicornia,basilico,olive e capperi)	V	€ 8,00
Cozze con porro, formaggio cremoso ed erbe aromatiche		€ 9,00
Formaggetti jesolani con la nostra confettura	V	€ 7,00
Lenticchie nere"Beluga" con peperonata "eretica" e yogurt di bufala	V	€ 8,00
Pomodori del Cavallino, ricotta, salicornia e pesto di prezzemolo	V	€ 7,50

*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 ricotta di pecora ,pistacchi italiani , i nostri carciofini di Laguna e pomodorini	V	€ 9,00
La nostra pasta e ceci. Ceci local con linguine vegetali al rosmarino	V	€ 7,00
Foglie verdi del giardino, formaggio invecchiato e dressing alla senape e miele	V	€ 6,00
Insalata con fagiolini, cetrioli, sedano e nocepesca	V	€ 6,00

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

PIZZE ai grani antichi (4 spicchi)

- 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 (VE)
- 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
Orto : salsa di pomodoro, verdure di stagione ed erbe aromatiche	V	€ 7,00
Golosa : salsa pomodoro, mozzarella di bufala e cipolla caramellata	V	€ 7,00
Ficata: Mozzarella, fichi, capperi e rosmarino	V	€ 7,00

PER I PICCINI

Pasta / gnocchi pomodoro biodinamico o ragù bio	€ 6,00
Filetto di pesce e patate	€ 6,00

Le polpette bio in rosso con patate € 6,00

I NOSTRI DOLCI V (con zucchero di barbabietola integrale)

Semifreddo alla panna con la frutta di stagione € 6,00

Crema al caffè (arabica bio) con yogurt e granola € 6,00

Crostatina soffice vegana con frutta secca e la nostra confettura € 6,00

Fregolotta con crema al moscato “Fior di arancio” € 6,00

Sorbetto di frutta fresca € 5,00

COPERTO € 2

V piatti vegani o vegetariani

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



