

Ci impegniamo quotidianamente per migliorare la vita delle persone nutrendo il corpo e l'anima.

I nostri menù sono accuratamente studiati dallo chef Michal Durak in base alla stagionalità degli ingredienti ed i piatti vengono composti cercando un costante equilibrio tra il piacere del gusto ed i fondamenti della nutrizione.

Usiamo ingredienti quasi tutti **BIO di Ecor NaturaSì perché vogliamo bene a voi e al nostro pianeta, non per seguire la moda. Gli ingredienti sono umili, le lavorazioni invece complicate e lunghe per andare oltre i confini delle possibilità dei gusti e delle consistenze.**

Cerchiamo di fare tutto in maniera **SOSTENIBILE perché è l'unica via che ha senso.**

Tutta la nostra pasta è fatta in casa con le farine **BIO di EcorNaturaSì.**



Da sempre ci impegnamo nel sostegno dell'ambiente.

Da Zoi utilizziamo prodotti di NaturaSì, eccellenza del biodinamico e biologico.

Antipasti

Carota glassata 12

Carota cotta al forno lentamente laccata con una marinatura alla senape servita con l'hummus di ceci agli spinaci, salsa al curry e sesamo tostato (Gf)(Vg)

Crostino Messicano 12

Crostini della nostra baguette fresca, patè di fagioli neri, pico de gallo (insalatina di pomodori, lime, scalogno e prezzemolo), crema di mozzarella di bufala e crumble di tortilla (Vg – possibile)

Uovo a bassa temperatura 13

Uovo cotto a 64°C per un'ora, radicchio caramellato, topinambur confit, spuma di taleggio e zest di arancia (Gf)

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali – vegano
(Gf) prodotto non contiene glutine

Primi

Risotto 15

Riso carnaroli cotto alla perfezione con i funghi porcini in tre consistenze – freschi, secchi e in polvere, crema di carota, riduzione di vino e succo di carota, burro buono e parmigiano (Gf)(Vg – possibile)

Lasagna 14

Lasagna con sfoglia di farina biologica fatta in casa, ripieni di stagione, cremosa besciamella, tocco di formaggio e riduzione di vino per il giusto contrasto

Spaghettoni 15

Spaghettoni di semola fatti in casa integrali, ragù di carciofi e pomodori secchi, crema di zucca allo zenzero e crumble di castagne (Vg)

Agnolotti in stile Pizzoccheri 15

Pasta fresca all'uovo ripiena di verza, patate e salvia, crema di casera, grano saraceno tostato e polvere di salvia

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali – vegano
(Gf) prodotto non contiene glutine

Secondi

Falafel 12

I falafel tradizionali di ceci "fritti" al forno, serviti con maionese vegana, salsa di barbabietola e yogurt, (Vg)(Gf)

Seitan arrosto 13

Servito con la demi-glace, purea di patate rustica ed insalatina agrodolce di cavolo rosso (Vg)

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali – vegano
(Gf) prodotto non contiene glutine

Dolci

Dolce dello chef con gelato o sorbetto fatto in casa **8**

Brownie senza zucchero con cioccolato Valrhona, mandorle, batate viola, servito con la salsa al cioccolato e granella di pistacchio
(Gf)(Vg) **6**

Famoso cheesecake ZOI ai frutti di bosco, pistacchi e cioccolato bianco Valrhona **6**

Sacher con cioccolato Valrhona e confettura speciale 100% albicocca (Vg) **6**

Torta di carote con la crema di anacardi e noci (Vg)(Gf) **6**

Sorbetto (Vg) o gelato del giorno fatto in casa con **PACO JET**
5 (Gf)

Crostata della nonna con farina bio, burro buono e marmellata di albicocca o frutti di bosco **5**

Crostata della nonna vegana **5**

Wine

Bianchi

Pecorino Seranella BIO (I.G.T.)

Spinelli 2021

6/calice – 28/bottiglia

Alto Adige Sauvignon (D.O.C.)

Kossler 2021

7/calice – 32/bottiglia

Catarrato sicilia BIO (D.O.C.)

Filari della Rocca 2020

30/bottiglia

Ribolla Gialla – Tenuta Stella

BIO (D.O.C.) Collio 2019

7/calice – 30/bottiglia

Arneis Langhe BIO (D.O.C.)

Punset 2019

29/bottiglia

Vino special guest

28/bottiglia

Bollicine

Altinate BIO (Trento D.O.C.)

Metodo Classico, Blanc de Blanc - 40/bottiglia

Prosecco Superiore Valdobbiadene Spumante Brut (D.O.C.G.)

Siro Merotto – 6/calice – 27/bottiglia

Rossi

Nebbiolo Langhe BIO (D.O.C.)

Punset 2020

6/calice - 28/bottiglia

Valpolicella Ripasso Superiore (D.O.C.)

Ca'Rugate 2020

7/calice – 32/bottiglia

Montepulciano D'Abruzzo BIO (D.O.C.)

Spinelli 2020

6/calice - 28/bottiglia

Privilegia (I.G.T.)

Giuseppe Lonardi 2019

34/bottiglia

Chianti Colli Senesi BIO (D.O.C.G.)

Caelum 2020

28/bottiglia

Sdencina Rosso BIO (I.G.T.)

Tenuta Stella 2020

34/bottiglia

Birre

CIMBRA BIO

500ml 4,8%

Artigianale italiana. Chiara e beverina – 6

BIAVA BLANCHE BIO

500ml 4,9%

Sentori di frutta a polpa gialla e banana, acidità leggera e fresca – 6

La Weizen BIO

330ml 5,5%

Artigianale italiana. Aromatica con sentori di cereali – 5

La Rossa BIO

Tipica rossa italiana,

ottenuta dalla selezione di 4 malti diversi – 5

CA'BARLEY IPA LÙ BIO

330ml 6,8%

Indian Pale Ale, speziata e fruttata, con un bouquet intenso – 6

Cocktails

Spritz – 8

Negroni – 8

Sbagliato – 8

Moskow Mule – 8

Gin Tonic – 8

Gin Tonic Premium – 10

Vodka Sour – 8

Salvia & Ananas – 8

Sciroppo al miele e salvia, succo di ananas, vodka e lime

Drinks

Detox 1,5l - 7

Acqua filtrata ed aromatizzata con frutta ed erbe aromatiche

Pompelmo – lime – rosmarino

Arancia – zenzero – Pera

O altri in base alla stagione - chiedi

Acqua 0,75l – 2,5

Acqua 0,5l – 1,5

Caffè 1,5

Tè e tisane 4

Coca cola – 3

Lemonade – 3

Ice tea – 3

Ginger beer – 3

Coperto 3,5

Pane semi-integrale fatto in casa con lievito madre e lunghissima lievitazione accompagnato da olio Extra vergine di oliva **BIO** italiano

Allergeni

Avena, Farro, Frumento, Glutine, Grano, Kamut, Orzo, Segale, Albume, Tuorlo, Uova, Arachidi, Sedano, Sesamo, Soia, Senape, Lupini, Latte, Lattosio, Solfiti, Anacardi, Mandorle, Nocciole, Noci, Pistacchi.

2,7,8,1 taglio corto

4,5,6,3 taglio corto