

# VERDI'S MENU

## Creme & Vellutate / Cream & Soups

- Crema di carote, zenzero e ceci con crostini di feta al sesamo dorato** 9,90 €  
Carrot cream, ginger and chickpeas with feta cheese and golden sesame croutons
- Vellutata di patate novelle con salmone marinato e panna acida aromatizzata al timo** 10,90 €  
Potatoes cream with marinated salmon and thyme flavored sour cream

## I Nostri Primi Piatti / Our First Dishes

- Lasagne al basilico con ragu' di verdure fresche di stagione** 10,90 €  
Basil lasagna with fresh seasonal vegetables ragout
- Primo del giorno (chiedi al personale la proposta del giorno)** da 8,90 €  
First course of the day (ask the staff for the proposal of the day) from

## Secondi Piatti della Tradizione / Traditional Main Dishes

- Sovracosce di pollo aromatizzate al forno con sformatino di patate e Asiago** 12,90 €  
Flavored baked chicken thighs with potatoes flan and Asiago cheese
- Filetto di salmone in crosta di semi con contorno di patate e broccoli al forno** 13,90 €  
Seeds crust salmon fillet with baked potatoes and broccoli
- Secondo del giorno (chiedi al personale la proposta del giorno)** da 10,90 €  
Main course of the day (ask the staff for the proposal of the day) from

## I Nostri Piatti Unici / Our One-Plate Meal

- Rotolo vegano con spinaci, radicchio e zucca servito con verdure di stagione, mayo vegana alla barbabietola e crostini di pane aromatizzati** 12,90 €  
Vegan roll with spinach, chicory and pumpkin, served with seasonal vegetables, beetroot vegan mayo and flavored bread croutons
- Polpo e gamberi croccanti alla curcuma su purea di patate novelle servite con chips di verdure croccanti** 14,90 €  
Turmeric octopus and crispy shrimps on potatoes puree served with crunchy vegetable chips
- Piatto unico del giorno (chiedi al personale la proposta del giorno)** da 11,90 €  
Daily Combo (ask the staff for the proposal of the day) from

## Le Nostre Insalatone / Our Salads

- Insalata caesar con pollo aromatizzato, carote, pomodorini, mais dolce, olive, Grana Padano DOP, crostini e salsa Caesar homemade** 11,50 €  
Caesar salad with flavored chicken, carrots, cherry tomatoes, sweet corn, olives, Grana Padano DOP cheese, croutons and homemade caesar sauce
- Insalata Veggie con rucola selvatica, ravanelli, finocchi, uvetta, feta, ceci, mele, aceto balsamico, crostini di pane aromatizzato e sesamo dorato** 9,90 €  
Vegan salad with wild rocket, radishes, fennels, raisin, feta, chickpeas, apples, balsamic vinegar, flavored croutons and golden sesame

# VERDI'S GOURMET

## Pizza Gourmet / Gourmet Pizza

La nostra Pizza Gourmet al piatto, a scelta: Vegana, Vegetariana o Creativa, realizzata con lievito madre, farina di frumento tipo 0, riso e soia, olio, extra vergine d'oliva, acqua, sale; condita con selezionati prodotti di piccoli agricoltori del territorio 6,90 €  
 Our Gourmet Pizza served at the table: choose from Vegan, Vegetarian, Creative.  
 Made with natural yeast, stone ground flour, soy, extra virgin olive oil, water and salt; topped with selected products locally sourced from small farmers

## Sandwich Speciali / Special Sandwiches

Club Sandwich preparato con pane in cassetta artigianale, petto di pollo, insalatina, uova strapazzate, pancetta, maionese fatta in casa e paprica dolce 11,50 €  
 Club Sandwich made with artisanal bread, chicken breast, salad, scrambled eggs, italian bacon, homemade mayo and sweet paprika

Sandwich Vegano preparato con pane in cassetta artigianale integrale, zucca, carote, spinacino, tofu e mayo al basilico 10,90 €  
 Vegan sandwich made with whole wheat artisanal bread, pumpkin, carrots, spinach, tofu and basil mayo

Open Toast con pane integrale in cassetta, salmone marinato, spuma di formaggio, avocado, germogli di barbabietole e semi di chia 10,50 €  
 Open Toast made with whole wheat artisanal bread, marinated salmon, cheese mousse, avocado, beetroot sprouts and chia seeds

## Contorni di Stagione / Seasonal Vegetables

Verdure dell'orto di stagione al vapore 6,00 €  
 Seasonal steamed garden vegetables

Patate arrosto al profumo di rosmarino 5,50 €  
 Roasted potatoes with rosemary

Insalata Mista 5,50 €  
 Mixed Salad

## Dessert Home Made

Torte del giorno con uova fresche e farina manitoba macinata a pietra 4,90 € / 5,50 €  
 Homemade cakes of the day with fresh eggs and stone-ground flour

Insalata di frutta di stagione 6,00 €  
 Seasonal fruit salad

Tiramisù antica ricetta con uova fresche 5,50 €  
 Traditional homemade Tiramisù with fresh eggs

Tiramisù Vegano 6,00 €  
 Vegan homemade Tiramisù

Servizio & Coperto / Service charge

Sacchettino di Pane Artigianale Fatto in casa incluso / Homemade Bread Bag included

\*Prodotto surgelato se non disponibile sul mercato / Frozen product if not available on the Market

#operando in unica cucina non si esclude la possibilità di contaminazione da Allergeni#

## B E N E S S E R E

## # Yogurt con Muesli / Yogurt with Muesli

**Cioccolata e cereali o  
Frutta e cereali**  
Chocolate and cereals or  
Fruit and cereals

**Frutta fresca**  
Fresh fruit

#Disponibile yogurt vegetale di soia + 0.5 €  
Soy vegetable yogurt available

**Acqua Detox / Detox Waters**

3,50 €

**Depurativa**  
**Limone, pompelmo rosa, zenzero**  
Lemon, pink grapefruit, ginger

**Vitaminica**  
**Limone, arancio, zenzero**  
Lemon, orange, ginger

**Antinfluenzale Calda**  
**Limone, zenzero, miele**  
Lemon, ginger, honey

**Centrifughe / Centrifuges**

M 6,00 € / L 8,50 €

**Antinfluenzale**  
**Arancia, mela, zenzero**  
Orange, apple, ginger

**Antistress**  
**Mela, carota, limone, agave**  
Apple, carrot, lemon, agave

**Antiossidante**  
**Arancia, sedano, mela, semi di chia**  
Orange, celery, apple, chia seeds

**Detox**  
**Arancia, finocchio, sedano, mela, zenzero**  
Orange, fennel, celery, apple, ginger

**Tonificante**  
**Pompelmo rosa, arancia, limone, sedano**  
Pink grapefruit, orange, lemon, celery

**Digestiva**  
**Mela, pera, zenzero, finocchio**  
Apple, pear, ginger, fennel

Servizio & Coperto / Service charge  
Sacchettino di Pane Artigianale Fatto in casa incluso / Homemade Bread Bag included

## CAFFETTERIA

**Frullati di Frutta Fresca /  
Fresh Fruit Smoothies**

M 6,0 € / L 8 €

Pera, mela, gocce di cioccolato, latte#  
Pear, apple, chocolate chips, milk#Kiwi, mela, finocchio, zenzero, latte#  
Kiwi, apple, fennel, ginger, milk#Avocado, yogurt naturale, miele, mandorle, latte#  
Avocado, natural yoghurt, honey, almonds, milk#Arancia, mela, kiwi  
Orange, apple, kiwi**Spremute di Stagione /  
Seasonal Juices**

M 5,00 € / L 7,00 €

Arance rosse  
Blood orangesPompelmo + 0,50 €  
Grapefruit**Caffetteria / Coffee Bar**Espresso miscela "Rainforest"  
Espresso "Rainforest" blend

1,60 €

Espresso miscela "Ottolina Bio"  
Espresso "Ottolina Bio" blend

2,00 €

Decaffeinato  
Espresso decaffeinated

1,90 €

Orzo e Ginseng  
Barley and Ginseng

2,00 €

Caffè Marocchino@#  
Moroccan coffee

2,00 €

Cappuccino@#  
Cappuccino

2,50 €

Caffè Filtro  
Filtered coffee

2,50 €

**Golosità Matcha / Matcha Greediness**Caffè Matcha  
Matcha coffee

2,00 €

Marocchino Matcha  
Moroccan Matcha

2,50 €

Cappuccino Matcha  
Matcha Cappuccino

3,00 €

**Tè Selezione Verdi's /  
Verdi's Premium Tea**

5,50 €

Pregiati tè e tisane firmati La Via Del Tè 1961  
e serviti con bicotti fatti in casa  
Precious teas and tisanes signed La Via Del Tè 1961  
and served with homemade biscuits**Cioccolata Barbagliata /  
Barbagliata Hot Chocolate**Cioccolata Barbagliata  
Barbagliata hot chocolate

M 5 € / L 6.5 €

Con panna  
With cream

+ 0.5 €

Caffè Americano  
American coffee

2,10 €

Caffè Corretto  
Coffee with alcohol

2,20 €

Latte Bianco#  
White milk

2,20 €

Latte Macchiato@#  
Milk with coffee

2,50 €

Caffè con Gelato@  
Coffee with ice cream

2,50 €

Caffè Shakerato  
Shaken coffee

4,00 €

Crema al caffè  
Coffee cream

3,50 €

Latte Matcha  
Matcha milk

3,00 €

Cioccolata Matcha  
Matcha chocolate

5,50 €

@ il caffè può essere sostituito con ginseng, decaffeinato, orzo + 0.5€  
# il latte può essere sostituito con soia, mandorle, cocco, riso + 0.5€

## DRINK &amp; WINE

**Bibite / Drinks**

Acqua nat/gas filtrata da 50 cl Still/sparkling tap water 50 cl	1,50 €
Acqua nat/gas in PET da 50 cl Still/sparkling bottle water 50 cl	2,00 €
Bibite artigianali Solw Food Chinotto, aranciata, limonata Slow Food artisanal drinks Chinotto, orange juice, lemonade	4,00 €
Coca Cola 33 cl / Zero 33 cl	3,50 €
Tè artigianali freddi Fragolina e menta Frutti di bosco e rosmarino Cold artisanal teas Wild strawberry and mint Berries and rosemary	3,80 €

**Vino Rosso / Red Wine**

Merlot Bio Igt Veneto Perlage	16,00 €
Nero D'Avola Bio Igp Sensale	16,00 €
Chianti Bio Docg Casabianca	18,00 €

**Bollicine / Sparkling Wine**

Spumante Perlanima Millesimato Extra Dry	16,00 €
Prosecco Bio Doc Sgajo Extra Dry	18,00 €
Prosecco Bio Valdobbiadene	19,00 €
Franciacorta	32,00 €

**Birre / Beers**

Corona 33 cl 4.5%	4,50 €
Ichnusa Filtrata 4.5%	5,00 €
Ichnusa Non Filtrata 5%	5,00 €
Birre Artigianali Flea Bastola Red Ale Bianca Lancia Federico II Golden Ale	6,50 €

**Vino Bianco / White Wine**

Chardonnay Bio Igt Venete Perlage	16,00 €
Grillo Bio Igp Sensale	16,00 €
Vermentino Igt Casabianca	18,00 €