

COME UN ALBERO MUSEO·BISTROT

UN TAKE AWAY
SANO E GUSTOSO?

INSALATE
GOURMET

PATATE AL CARTOCCIO
RIPIENE DI BONTÀ

YOGURT BIANCO
DA GUARNIRE
E MOLTO ALTRO ANCORA...

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
DALLE 11 ALLE 18
PIJA E PORTA A CASA!

ILLUSTRAZIONE: MARTA LEEK

VIA ALESSANDRIA 159

COMEUNALBERO.COM



392.081.8006

PIATTI DEL GIORNO

PRIMO DI PASTA - 7€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

ZUPPE, VELLUTATE & CEREALI - 7€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

SECONDI DI CARNE - 7€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

SECONDI VEGETARIANI - 7€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

VERDURA COTTA DEL GIORNO - 4€

[Vedi la proposta nel menù del giorno]

PANE BIO FATTO IN CASA - 1€

[Farina Bio, lievito, acqua, sale]

LE NOSTRE PATATE AL CARTOCCIO

Patate del Fucino, cotte al cartoccio, gustosamente ripiene...Provale!

ALL'AMATRICIANA - 6€

con pomodoro pelato, guanciale, pecorino romano, vino rosso, sale, pepe, olio EVO.

ALLA CARBONARA - 6€

con uovo bio, crema di pecorino romano, guanciale, sale, pepe, olio EVO.

ALLA GRICIA - 6€

con guanciale, crema di pecorino romano, sale, pepe, olio EVO.

CACIO E PEPE - 6€

con crema di pecorino romano, sale, pepe, olio EVO.

ALLA GRECA - 6€

con tzatiki (yogurt e cetriolo), olive nere, pomodorini confit.

ALLA TRAPANESE - 6€

con mandorle, pomodorini, basilico, pecorino, sale, olio EVO.

ALLA PUGLIESE - 6€

con burrata, pomodorini confit, sale, olio EVO.

PATATA DEL GIORNO - 6€

[vedi l'eventuale proposta nel menù del giorno]

LE NOSTRE INSALATE GOURMET

ANIMAL HOUSE - 6€

base iceberg e lattuga + pollo + guanciale croccante + crostini.
Dressing consigliato: salsa yogurt

VEGAN STYLE - 6€

base iceberg e lattuga + tofu + pomodorini confit + fagiolini + olive nere + carote.
Dressing consigliato: vinaigrette

PASTRACCIAMI - 6€

base iceberg e rucola + pastrami + carote + cetrioli.
Dressing consigliato: vinaigrette

AVOCADO MIO - 6€

base iceberg e misticanza + avocado + pomodorini confit + carote
+ uovo sodo marinato. Dressing consigliato: citronette

SIRTAKI - 6€

base iceberg e misticanza + feta + olive nere + pomodorini + cetrioli + origano.
Dressing consigliato: salsa yogurt

I DOLCI DEL NOSTRO LABORATORIO

TIRAMISU' - 3€

[Mascarpone, uovo bio, zucchero, caffè, savoiardi, cacao amaro]

CHEESECAKE - 3€

[Biscotti digestive, burro, formaggio spalmabile, vanillina, zucchero a velo, panna fresca, scorza di limone, gelatina in fogli, zucchero, marmellata]

CROSTATA DEL GIORNO - 3€

[Farina, uova bio, burro, zucchero, scorza di limone, sale, confettura di frutta/creme]

TORTA DEL GIORNO - 3€

[Farina, zucchero, olio di semi, uova bio, lievito per dolci, noci, cannella, sale, frutta di stagione/carota]

ZABAIONE - 4€

[Uova bio, zucchero, liquore Marsala, panna fresca]

YOGURT & FRUTTA

YOGURT BIANCO "COOP. SOCIALE BARIKAMÀ"
CON FRUTTA DI STAGIONE O MIELE & NOCI- 4€

MACEDONIA - 4€

BEVANDE

ACQUA IN LATTINA

ACQUA NATURALE/LEGGERMENTE FRIZZANTE (0,33 LT) - 1€

CAFFÉ "GALEOTTO" - 1€

BEVANDE ANALCOLICHE IN BOTTIGLIA

COLA "MOLECOLA" IN BOTTIGLIA 0,33 LT - 3€

ARANCIATA PLOSE IN BOTTIGLIA 0,25 LT - 3€

CHINOTTO PLOSE IN BOTTIGLIA 0,25 LT - 3€

SUCCO DI FRUTTA BIO PLOSE IN BOTTIGLIA 0,20 LT - 3€

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 0,33 LT

(COOP. SOCIALE IL DESIDERIO DI BARBIANA)

APA "BAFFO" - 6€

GOLDEN ALE "ANTENNA 00100" - 6€

IPA "MOMA" - 6€

VINO DELLA CASA "FERRATINO" (COOP. SOCIALE CAPODARCO)

BICCHIERE BIANCO/ROSSO - 3€

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

SOQQUADRO (COOP. SOCIALE CENTIMETRO ZERO) 0,75 LT - 18€

BIANCODARCO (COOP. SOCIALE CAPODARCO) 0,75 LT - 18€

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

SOQQUADRO (COOP. SOCIALE CENTIMETRO ZERO) 0,75 LT - 18€

DON FRANCO (COOP. SOCIALE CAPODARCO) 0,75 LT - 18€

PROSECCO DOC BIO BRUT (GIOL)

BOTTIGLIA 0,75 LT - 18€

BICCHIERE - 5€