



*Un buon motivo per una serata dal
sapore naturalmente piacevole!*



•BIORESTAURANT•

Concediti una cena a ritmo con la natura. Nuove ricette ogni giorno,
per mantenere la freschezza degli ingredienti che le stagioni
ci offrono ed interpretarli per il piacere dell'anima.

*Tanti buoni motivi
per una giornata bio!*



•BIOBAR•



•BIOMARKET•



•BIOLUNCH•



•BIORESTAURANT•

Al tuo fianco durante tutta la giornata, portiamo sulla tua tavola la qualità di prodotti biologici certificati ed apriamo le porte ad un mondo di sapori gustosi e genuini.

*La Raccolta per una scelta
consapevole di alimentazione*

Crediamo che mangiare non sia solo nutrirsi, ma provare emozioni. Quelle che nascono dall'equilibrio armonico del corpo, dalla ricerca culinaria e dall'appagamento del gusto. Ma anche da scelte consapevoli che privilegino il rispetto per la natura e i suoi ritmi.

Per questo i prodotti che usiamo nelle nostre ricette e che vendiamo nel nostro market provengono da produzioni biologiche certificate, con particolare attenzione alle piccole realtà produttive del territorio. Materie prime coltivate in maniera ecosostenibile, a difesa della biodiversità, e frutto del naturale avvicinarsi delle stagioni.

Ogni pietanza è cucinata con acqua purificata ad osmosi inversa, senza cloro, metalli pesanti, calcare, amianto, boro, arsenico ed altre sostanze sconsigliate per la salute. Alcuni dei nostri piatti sono cucinati sottovuoto a bassissime temperature con tempi brevi, per mantenere più sostanze nutritive degli alimenti.

Attraverso il cibo cerchiamo una migliore qualità di vita poiché al cibo riconosciamo l'effetto profondo sulla nostra evoluzione individuale e sul nostro vivere con la collettività.

**IL NOSTRO MENÙ CAMBIA TUTTI I GIORNI
CONSULTALO SUL NOSTRO SITO INTERNET**

le Bevande

ACQUA

Bicchiere	€ 0,50
Acqua depurata 1 Lt	€ 1,00
Plose 500 cl	€ 1,50
Plose 1 Lt	€ 2,50

VINO IN BOTTIGLIA

Scegli la bottiglia di vino che preferisci direttamente dal nostro market, te la serviremo alla giusta temperatura.

VINO DELLA CASA

Bicchiere	€ 2,50
1/4 lt	€ 3,50
1/2 lt	€ 5,50
1 lt	€ 8,50

CALICE

Calice di vino bianco o rosso	€ 6,50
Calice di Prosecco	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA ARTIGIANALI con il farro della Garfagnana

33 cl € 5,00 / 50 cl € 6,50

Petrognola Chiara

Dal colore giallo dorato intenso e velato con riflesso rame. Amaro moderato, ma aromatico e percettibile. Fermentazione alta, gradazione alcolica 5,3% vol.

Petrognola Ambrata

Originale e inconfondibile che racchiude tutti i sapori del territorio, birra al farro profumata ed equilibrata dal sapore molto aromatico. La moderata luppolatura esalta il farro e il malto d'orzo. Dal colore arancio carico intenso. Fermentazione alta, gradazione alcolica 5,3% vol.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Scegli la bottiglia di birra che preferisci direttamente dal nostro market, te la serviremo alla giusta temperatura.

CENTRIFUGHE

Con estrattore, frutta e verdura di stagione	
Max 3 ingredienti 125 cl	€ 3,00
Max 4 ingredienti 330 cl	€ 5,00
Aggiunta ananas	€ 1,00

SPREMUTE DI AGRUMI 330 cl

Limone, Arancia, Pompelmo	€ 5,00
---------------------------	--------

BIBITE LA GALVANINA 355 cl

Cola, Chinotto, Aranciata bionda e rossa Cedrata, Ginger, Mandarino, Gassosa Tè bianco, Tè limone, Limonata	€ 3,50
---	--------

POLPA PURA LA GALVANINA 220 cl

Senza zucchero	€ 4,50
Pera, albicocca, pesca, ananas, ace, mela e sedano, ciliegie, ortomix	

Tè e TISANE

Tè Verde - Tè Nero - Tè Bianco	€ 2,50
Bancha in foglie hojicha (con teina)	
Bancha in rametti kukicha (senza teina)	

INFUSI AYURVEDICI

Richiedi la lista	€ 2,50
-------------------	--------

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,10
Caffè americano, ai cereali, decaffeinato	€ 1,50
Orzo espresso	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00

GRAPPE / AMARI 30 cl

	€ 3,00
--	--------

Coperto gratuito a pranzo

Cena con tovaglietta/con tovaglia	€ 1,00 / € 2,50
-----------------------------------	-----------------

MENU DEL GIORNO CENA

MENU DEL GIORNO CENA DOLCI

•BIOBAR•

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,10
Caffè americano	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè di cereali	€ 1,50
Orzo espresso	€ 1,50
Caffè di cereali	€ 2,00
Cappuccino	€ 1,80
Cappuccino con latte di soia	€ 2,00

ACQUA

Bicchiere	€ 0,50
Acqua depurata 1 Lt	€ 1,00
Plose 500 cl	€ 1,50
Plose 1 Lt	€ 2,50

CENTRIFUGHE

Con estrattore, frutta e verdura di stagione	
Max 3 ingredienti 125 cl	€ 3,00
Max 4 ingredienti 330 cl	€ 5,00
Aggiunta ananas	€ 1,00

SPREMUTE DI AGRUMI 330 cl

Limone, Arancia, Pompelmo	€ 5,00
---------------------------	--------

BIBITE LA GALVANINA 355 cl

Cola, Chinotto, Aranciata bionda e rossa	€ 3,50
Cedrata, Ginger, Mandarino, Gassosa	
Tè bianco, Tè limone, Limonata	

POLPA PURA LA GALVANINA 220 cl

Senza zucchero	€ 4,50
Pera, albicocca, pesca, ananas, ace, mela e sedano, ciliegie, ortomix	

Tè e TISANE

Tè Verde - Tè Nero - Tè Bianco	€ 2,50
Bancha in foglie hojicha (con teina)	
Bancha in rametti kukicha (senza teina)	

INFUSI AYURVEDICI

Richiedi la lista	€ 2,50
-------------------	--------

VINO

Vino della casa	€ 2,00
Calice di vino bianco o rosso	€ 6,50
Calice di Prosecco	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA ARTIGIANALI con il farro della Garfagnana

33 cl € 5,00 / 50 cl € 6,50

Petrognola Chiara

Dal colore giallo dorato intenso e velato con riflesso rame. Amaro moderato, ma aromatico e percettibile. Fermentazione alta, gradazione alcolica 5,3% vol.

Petrognola Ambrata

Originale e inconfondibile che racchiude tutti i sapori del territorio, birra al farro profumata ed equilibrata dal sapore molto aromatico. La moderata luppolatura esalta il farro e il malto d'orzo. Dal colore arancio carico intenso. Fermentazione alta, gradazione alcolica 5,3% vol.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Scegli la bottiglia di birra che preferisci direttamente dal nostro market, te la serviremo alla giusta temperatura.

GRAPPE / AMARI 30 cl

€ 3,00

BIO APERITIVO COCKTAIL

Con stuzzichini € 8,00