

MANGIA

ANTIPASTI



Tartare di avocado con mandorle tostate e cipolle caramellate

12 euro



Gazpacho di verdure dell'orto con burrata e fiore di zucca fritto

12 euro



Polpette di patate e melanzane su salsa verde e fiori eduli

11 euro



Degustazione di hummus classico, nero e rosa

13 euro



Tagliere Veg con formaggi, affettati, salse e confetture di ORA
per due persone

19 euro



Tagliere di formaggi Bio con salse e confetture di ORA
per due persone

19 euro

PRIMI



Testaroli di grani antichi con crema di peperoni e mandorle tostate

14 euro



Gnocchi di pasta fresca con pesto di basilico e crema di anacardi

14 euro



Risotto con crema di zucchine, nocciole, fonduta veg, curcuma e olio alla menta

13 euro

Tortelli ripieni di melanzane e ricotta del pastore, con pesto di pomodori secchi e olio al basilico

16 euro

Utilizziamo solo olio EVO bio italiano



vegano



senza
glutine



senza
lattosio



favismo

SECONDI



Burger Gourmet con rondelle di patate e salse di ORA

16 euro



Parmigiana di melanzane dello chef

15 euro



Vitello tonnato veg di seitan

18 euro



Uovo 63 cotto a bassa temperatura con crema di zucchine, fonduta veg e tartufo nero

18 euro

DOLCI



Mousse di avocado con crema di lamponi e biscotto al cioccolato

8 euro



Brownie al cioccolato

7 euro



Cheesecake ai frutti rossi

7 euro



Fantasia dello chef

7 euro

Cantucci e Vin Santo

7 euro

Coperto 2.50 €

Utilizziamo solo olio EVO bio italiano



vegano



senza
glutine



senza
lattosio



favismo

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti da ORA potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b. maltodestrine a base di grano (1);
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi,
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raf nato (1);
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo

EAT

STARTERS



Avocado tartare with toasted almonds and caramelized onions

12 euro



Vegetable gazpacho with burrata and fried pumpkin flower

12 euro



Potato and eggplant meatballs on green sauce and edible flowers

11 euro



Tasting of classic, black and pink hummus

13 euro



Veg chopping board with cheeses, sliced meats, sauces and jellies from ORA
for two people

19 euro



Bio cheese board with ORA sauces and jams
for two people

19 euro

FIRST COURSES



Testaroli of ancient grains with cream of peppers and toasted almonds

14 euro



Fresh pasta gnocchi with basil pesto and cashew cream

14 euro



Risotto with zucchini cream, hazelnuts, veg fondue, turmeric and mint oil

13 euro

Ravioli stuffed with aubergines and shepherd's ricotta, with dried tomato pesto and basil oil

16 euro

We use only Italian bio extra virgin olive oil



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo

MAIN COURSES



Gourmet burger with potato washers and ORA sauces

16 euro



Eggplant parmigiana from the chef

15 euro



Vegan veal tuna of seitan

18 euro



Egg 63 cooked at low temperature with zucchini cream, veg fondue and black truffle

18 euro

DOLCI



Avocado mousse with raspberry cream and grain

8 euro



Chocolate brownie

7 euro



Red fruit cheesecake

7 euro



Chef's fantasy

7 euro

Cantucci and Vin Santo

7 euro

Coperto 2.50 €

We use only Italian bio extra virgin olive oil



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo

vegan

PAY ATTENTION

Some of the dishes and foods served at ORA may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, inform us and we will indicate the preparations free of the specific allergens.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. Grains containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof, except:
 - a. wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);
 - b. wheat-based maltodextrins (1);
 - c. glucose syrups based on barley;
 - d. cereals used in the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin. of agricultural origin.
2. Crustaceans and crustacean products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products, except:
 - a. fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. gelatin or isinglass used as a clarifier in beer and wine.
5. Peanuts and peanut products,
6. Soybeans and soy products, except:
 - a. refined soybean oil and fat (1);
 - b. natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural alpha killed tocopherol from soybeans;
 - c. vegetable oils derived from soy-based phytosterols and phytosterol esters;
 - d. plant stanol ester produced from soybean-based plant oil sterols.
7. Milk and milk products (including lactose), except:
 - a. whey used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b. lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), walnuts macadamia or Queensland walnuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for the nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.



vegan



gluten
free



lactose
free



alert
favismo