

MANGIA

ORA

ANTIPASTI



Nachos di polenta, guacamole, concassé di rapa rossa

13 euro



Cavolfiori croccanti su crema d'autunno, semi di zucca tostati

12 euro



Polpette di quinoa e lenticchie con salsa al melograno

13 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



Pasta e fagioli all'abruzzese

14 euro



Tagliolini cacio e pepe veg con tartufo nero del Mugello

20 euro



Risotto di zucca e shitake

15 euro

Tortelli di patate e pecorino con crema di cavolfiore, nocciole, olio al rosmarino

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



Pie di cavolo viola con funghi porcini

18 euro



Bocconcini di seitan su crema di carote e riduzione di balsamico

17 euro



Uovo poché su crema di zucca, fonduta veg, tartufo, cialda di riso nero

18 euro

DOLCI



Millefoglie di cioccolato scomposta

7 euro



Crème brûlée alla nocciola

7 euro



Cheesecake veg con salsa all'arancia e le sue zest

8 euro



Tartina integrale con crema di cocco e lime

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.



vegano



senza
glutine



senza
lattosio



favismo

EAT

ORA

STARTERS



Polenta nachos, guacamole, concassé di rapa rossa, red turnip concassé

13 euro



Crisp cauliflower on autumn cream, toasted pumpkin seeds

12 euro



Quinoa and lentils meatballs with pomegranate sauce

13 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



Abruzzese pasta and beans

14 euro



Tagliolini cacio and pepper veg with black truffle from Mugello

20 euro



Pumpkin and shitake risotto

15 euro

Tortelli of potatoes and pecorino with cream of cauliflower, hazelnuts, rosemary 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 slices and sauces of ORA

16 euro



Purple cabbage pie with porcini mushrooms

18 euro



Seitan bites on carrot cream and balsamic reduction

17 euro



Poached egg on pumpkin cream, veg fondue, truffle, black rice waffle

18 euro

DOLCI



Chocolate Millefoglie Decomposure

7 euro



Crème brûlée with hazelnut

7 euro



Veg cheesecake with orange sauce and zest

8 euro



Tartina whole with coconut cream and lime

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

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