

MANGIA

ORA

ANTIPASTI

Tartare di avocado con brunoise di barbabietola e chips di zucca

13 EURO



Cavolfiore croccanti su crema d' autunno

13 EURO



Polpette di quinoa e lenticchie su riduzione di melograno e crema

13 EURO



Degustazione di humus: classico , nero , viola

13 EURO



Tagliere Veg con formaggi, affettati e marmellate di Ora

23 EURO



Tagliere di formaggi bio con marmellate di Ora

20 EURO



PRIMI

Gnocchi con ragù veg , fonduta e olio al rosmarino

14 EURO



Tagliolini con crema di cavolfiore, concasse' di cavolo viola e briciole di pane alle erbe

14 EURO



Risotto cacio e pepe veg con composta di pere e noci tostate

15 EURO



Cappellacci fatti a mano ripieni di zucca e taleggio su crema di gorgonzola e nocciole

17 EURO

Utilizziamo Olio EVO Bio Italiano



senza
glutine



senza
lattosio



vegan



favismo

SECONDI

Bombette di verza ripiene di salsiccia veg e funghi su purea di patate e salsa d'arrosto

17 EURO



Burger di rapa rossa e piselli con patate arrosto e salse di Ora

17 EURO



Uovo cdt con crema di zucca, fonduta, tartufo nero e cialde di riso nero fritto

19 EURO



Bocconcini di seitan su crema di carote, funghi glassati

18 EURO



DOLCI

Tiramisù veg di Ora

8 EURO



Brownie al cioccolato veg con salsa ai frutti di bosco

8 EURO



Strudel di mele con crema inglese

8 EURO



Torta di carote con crema di cocco veg

8 EURO



Coperto: 2,50€

Utilizziamo Olio EVO Bio Italiano



senza
glutine



senza
lattosio



vegan



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. lattolo.
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.



senza
glutine



senza
lattosio



vegan



favismo

EAT

ORA

APPETIZERS

Avocado tartare with beetroot brunoise and pumpkin chips

13 EURO



Crispy cauliflower on autumn cream

13 EURO



Quinoa and lentil balls with pomegranate reduction and cream

13 EURO



Hummus tasting: classic, black, and purple varieties

13 EURO



Vegan platter with cheeses, plant-based cold cuts, and Ora's homemade jams

23 EURO



Organic cheese board with Ora's homemade jams

20 EURO



MAIN COURSES

Gnocchi with vegan ragù, cheese fondue, and rosemary oil

14 EURO



Tagliolini with cauliflower cream, purple cabbage concassé, and herbed breadcrumb crumble

14 EURO



Vegan "cacio e pepe" risotto with pear compote and toasted walnuts

15 EURO



Handmade cappellacci filled with pumpkin and Taleggio, served on gorgonzola cream and hazelnuts

17 EURO

We use organic Italian extra virgin olive oil



gluten-free



lactose-free



vegan



favism

MAIN COURSES

Savoy cabbage rolls filled with vegan sausage and mushrooms,
served on potato purée and roast sauce

17 EURO



Beetroot and pea burger with roasted potatoes and Ora's
homemade sauces

17 EURO



Slow-cooked egg with pumpkin cream, cheese fondue, black
truffle, and crispy black rice wafers

19 EURO



Seitan bites on carrot cream with glazed mushrooms

18 EURO



DESSERTS

Ora's Vegan Tiramisù

8 EURO



Vegan chocolate brownie with mixed berry sauce

8 EURO



Apple strudel with crème anglaise

8 EURO



Carrot cake with vegan coconut cream

8 EURO



Cover charge: 2,50€

We use organic Italian extra virgin olive oil



gluten-
free



lactose-
free



vegan



favism

PAY ATTENTION

Some dishes and ingredients served at ORA may contain substances that can cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform our staff: we will help you choose dishes free from specific allergens.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and derived products, except: wheat-based glucose syrups, including dextrose; wheat-based maltodextrins; barley-based glucose syrups; cereals used to make alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except: fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; fish gelatine or isinglass used as clarifying agents in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except: fully refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), D-alpha tocopherol, D-alpha tocopherol acetate, D-alpha tocopherol succinate; vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters (from soy); plant stanol ester produced from vegetable oil sterols (from soy).
7. Milk and dairy products (including lactose), except: whey used in the production of alcoholic distillates; lactitol.
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts, and their products, except those used in the production of alcoholic distillates.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO₂.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.



gluten-
free



lactose-
free



vegan



favism