

# MANGIA

*Ora* usa esclusivamente prodotti biologici certificati: dalle verdure alle uova, dal formaggio al vino, dalla frutta alla vodka, detersivi compresi. Per questa ragione è uno dei pochi ristoranti e bar vegetariani con certificazione biologica. Alla base di questa scelta ci sono le persone, l'ambiente e gli animali.

bioagricert.eat

ISTITUTO NAZIONALE BIOLOGICO



**ORA**

# PERCORSO DEGUSTAZIONE



Fresh Gazpacho  
con miglio soffiato



Lollipop di caprino crunchy  
su melanzanine arrossite



Polpettine di ceci\*\*  
con tzatziki a modo nostro

Cappellacci ricotta  
ed erbe\*\* su sedano splash  
e crumble di parmigiano



Tuorlo crispy\*\* con patate,  
peperonata e onde di albume



Freaky pinzimonio



Kanten Balls al prosecco con frutti  
rossi e panna vegana

**40,00 euro**



vegan



gluten free



lactose free

\* materia prima congelata all'origine

\*\* materia prima abbattuta a -24° C per 36/48 ore

## ANTIPASTI



Fresh Gazpacho  
con miglio soffiato

**5,50 euro**



Lollipop di caprino crunchy  
su melanzanine arrossite

**6,50 euro**



Panzanella  
crock

**5,00 euro**

Polpettine di ceci\*\*  
con tzatziki a modo nostro

**6,00 euro**



## PRIMI



Spaghetti di grano duro Senatore  
Cappelli con pesto di rucola e olive  
*anche gluten free*

**11,50 euro**



Tagliatelle al basilico  
e datterino confit

**12,00 euro**

Cappellacci ricotta  
ed erbe\*\* su sedano splash  
e crumble di parmigiano

**12,50 euro**



vegan



gluten free



lactose free

\* materia prima congelata all'origine

\*\* materia prima abbattuta a -24° C per 36/48 ore

## SECONDI



Tuorlo crispy\*\* con patate, peperonata e onde di albume

**11,00 euro**



Freaky pinzimonio

**10,50 euro**



Simply burger di lenticchie rosse e barbabietola\*\* con maionese vegana alla spirulina di Severino Becagli, salsa barbeque veg e carote sweet & sour

**12,50 euro**

## INSALATE

Day by day dall'orto dello chef

**6,50 euro**

## DOLCI

Coulis di pesche, amaretto e Panna Ricotta\*\*

**6,00 euro**

Intingimi Selection  
*anche veg e lactose free*

**4,50 euro**



Kanten Balls al prosecco con frutti rossi e panna vegana

**6,50 euro**

Oggi torta  
*anche veg e lactose free*

**5,50 euro**



vegan



gluten free



lactose free

\* materia prima congelata all'origine

\*\* materia prima abbattuta a -24° C per 36/48 ore

# 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 chiarificante 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 raffinato (1);
  - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo uccinato alfa naturale a base di soia;
  - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli 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. lattiolio.
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 solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> 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

\* materia prima congelata all'origine

\*\* materia prima abbattuta a -24° C per 36/48 ore