

# dalla cucina

 Piatto vegano

 Gluten free

 Piatto vegetariano


Le preparazioni Gluten free potrebbero non essere adatte a celiaci e intolleranti al glutine. Segnala eventuali allergie o intolleranze

## PAPPARE' BUNS

### Veggie burger - 13

Burger vegano home made, con insalata croccante, pomodoro fresco e salsa romesco, maionese vegana, servito con patate al forno  
- con pane 'red love' colorato con barbabietola  
- con pane integrale ai semi  
- senza panino - toglì **1** 

### 'Fassona' beef burger - 13

Burger di fassona 220 gr, bacon croccante, scamorza, cipolla caramellata, salsa Dijon, insalata croccante, pomodoro fresco, servito con patate al forno  
- senza panino - toglì **1** 

### Pink burger - 13

Medaglione di salmone tagliato a lama, bun al carbone vegetale, salsa remoulade, insalata croccante, pomodoro fresco, servito con patate al forno

## PAPPARE' LUNCH & BRUNCH

### Pink supreme - 14.50

Medaglione di salmone tagliato a lama in crosta di semi di lino dorato, sesamo bianco e pistacchio, servito su quinoa condita con yogurt e zest di lime, pomodoro fresco e granola home made

### Il Burrito - 9

Burrito vegano con crema di avocado condita, maionese vegana, fagioli, riso basmati, cipolla caramellata e salsa tabasco  
- con petto di pollo alla griglia - aggiungi **5**  
- con flakes di bacon croccante - aggiungi **3.50**

### Club sandwich - 14


Sandwich integrale con filetto di pollo marinato e grigliato, bacon croccante, pomodoro caramellato, insalata croccante, scamorza affumicata, maionese home-made, servito con patate al forno

### Falafel kamut - 9

Pane al grano Khorasan con falafel home made, pomodoro fresco, misticanza e salsa lemon tahini

## DA CONDIVIDERE

### Crema di avocado condita - 7

- con bruschettine home made  
- con nachos di mais - toglì **0,50** 

### Falafel home made - 6

con salsa lemon tahini

### Il nostro hummus home made - 6

- hummus classico con bruschettine home made  
- con nachos di mais - toglì **0,50** 

### Patate al forno - 5


con salsa BBQ

### Pane lievito madre - 2

tre fette

## LE INSALATE

### Pappare' salad - 7

Misticanza, rucola, pomodorini, crostini alla curcuma, citronette e semi di sesamo  
- con salmone affumicato - aggiungi **6.50**  
- con petto di pollo alla griglia - aggiungi **5**  
- con falafel e salsa lemon tahini - aggiungi **3**   
- con flakes di bacon croccante - aggiungi **2.50**

### Caesar salad - 13.50

Tagliata di pollo alla griglia, insalata croccante, salsa caesar, crostini alla curcuma e grana in scaglie

### Counter salads - 7.50


Secondo stagione, chiedi allo staff le insalate del giorno

## I NOSTRI SALATI

### Pizza - 3.50

Bianca o rossa, margherita o farcita


### I tramezzini con pane alla curcuma - 5.50

- Prosciutto cotto, maionese home made, funghi alla griglia  
- Tacchino, cream cheese, marmellata di albicocche, spinacino  
- Hummus home made, pesto di pomodori secchi, rucola, melanzane grigliate, salsa lemon tahini 

### Croissants salati

- Croissant tipo bretzel, salmone affumicato, cream cheese, zest di limone - **6.50**  
- Croissant tipo bretzel, speck, brie, rucola, noci e miele - **5.50**  
- Croissant multicereali, tacchino, stracchino, pesto di pomodori secchi - **5**  
- Croissant multicereali, prosciutto cotto, brie - **5.50**  
- Croissant multicereali, prosciutto cotto - **4**

### Panini & toast

- Toast prosciutto cotto, formaggio edamer vipiteno e maionese vegana - **5.50**  
- Toast prosciutto arrosto alla brace, provola affumicata e maionese vegana - **5.50**  
- Toast integrale hummus home made, pesto pomodori secchi, funghi grigliati e feta - **5.50**   
- Toast integrale salsa romesco, melanzane, spinaci - **5.50** 

- Laughen caprese - **5.50** 

- Laughen speck, stracchino e carpaccio di mela - **5.50**  
- Laughen salame, salsa romesco e misticanza - **5.50**

- Bagel salmone, cream cheese, guacamole, zest limone - **6.50**

- Focaccia alla pala con prosciutto crudo, mozzarella di bufala e basilico - **6**

- Focaccia alla pala con mortadella "alta tradizione" IGP, robiola e granella di pistacchio - **6**

- Focaccia campagnola con prosciutto arrosto alla brace, robiola e crema di funghi home-made - **6**