

Orario buffet: 12.00-14.30 19.00 21.30

I seguenti piatti sono espressi. Il tempo di attesa si attesta attorno ai 15 minuti! Vi ricordiamo che, nel frattempo, potete approfittare del nostro buffet per creare il vostro antipasto... o il vostro contorno!

CARBONARA VEG € 9

*spaghetti bio con panna di soia, curcuma, pepe e lievito a scaglie
Spaghetti made whit soy cream, turmeric and black pepper*

PASTA ARTIGIANALE MACHO E PEPE € 9

Organic pasta in a cream of vegan cheese and pepper

CIRIACO € 10

*Spaghetti di riso nero integrale con un crumble di tofu ai pomodori secchi, capperi, crema di
arachidi, olive, peperoncino
Whole black rice noodles, tofu, dried tomatoes, peanut cream, chilli, olives*

IL RISOTTO VERDURE CURCUMA E MANDORLE € 9

Seasonal vegetables, almond, Italian risotto

Il buffet ha un costo di 2,60 euro / 100 grammi

Orario buffet: 12.00-14.30 19.00 21.30

Sopra la Panca
vegan bistrot

PANINI / SANDWICHES

- **BLACK SOLTERI € 8,5**
pane nero carbone vegetale, burger di seitan, insalata, hummus di legumi, pomodoro, cipolla caramellata, mayo – black charcoal bread, seitan burger, salad, tomato, caramelized onion, hummus
- **REDLOVEGAN € 8,5**
pane rosso barbabietola, burger di quinoa, insalata, hummus di legumi, mayo, peperoncino – red bread beet, salad, chilli hummus, tomato
- **RUSTICOSHO € 8,5**
pane rustico con lievito madre, burger di spinaci, insalata, pomodoro, hummus di legumi, mayo – rustic bread, spinach burger, tomato, hummus
- **TIROLESE VEG € 8,5**
ciabatta, farinata di ceci, insalata, crema ai funghi, gondino stagionato, pomodoro, mayo
gruel of chickpea, hummus mushroom cream, salad, tomato, mayo
- **WALTER WHITE € 8,5**
ciabatta, muscolo di grano, insalata, mayo e pomodoro – bread, seitan, salad, mayo, tomato
- **APRITI AL SESAMO € 8,5**
pane al sesamo, burger di lenticchie, insalata, hummus, mayo, gomasio e pomodoro – sesame bread, lentil burger, salad, hummus, gomasio, tomato

PIZZE artigianali con lievito madre

- **L'ATTEMPATA € 12** con hummus della casa, tempeh alla piastra, gomasio, cipolla caramellata, erbe aromatiche – made with mother yeast (or sourdough starter) hummus, onion caramelized, grilled tempeh, herbs
- **L'AFFETTO € 12** mozzarella veg, hummus della casa, mix di affettati veg semi di canapa - made with mother yeast (or sourdough starter) hummus, mix of vegan sliced, hemp seeds
- **LA NON – FORMAGGI € 12** mozzarella veg, gondino, hummus della casa, mix di affettati veg semi di canapa - made with mother yeast (or sourdough starter) hummus, mix of vegan cheeses, hemp seeds
- **PIZZA CRUMBLE € 12** hummus della casa, crumble di tofu, gomasio, verdure di stagione, erbe aromatiche – made with mother yeast (or sourdough starter) hummus, tofu crumble, seasonal vegetables, herbs
- **LA BLANCA € 11*** crema ai funghi, pomodori secchi, gomasio, cipolla caramellata, erbe aromatiche, capperi e olive – made with mother yeast (or sourdough starter) hummus, dried tomatoes, olives, vegan cheese, capers

Bevande fredde analcoliche- Soft drinks

- Acqua microfiltrata ½ litro naturale/gas* € 1
Galvanina – Aranciata, cola, chinotto, cedrata -€ 3,5
Estratti della settimana € 4
Acqua tonica Pure tonic Cortese Premium soft Drink € 3
Ginger beer Cortese Premium soft Drink € 3

Birre – Beers

- Biava bio – Blanche non filtrata – 50 cl 4,9% vol € 6
Pombiere bio Val di Non – 50 cl 5,5 % vol. € 6
Roen bio -Pale Ale- 50 cl 5,3% vol € 6
Bionda Trentina bio -Hell-equilibrata 50 cl 4,7% vol € 6
Antoniana Marechiaro – Lager – 0,33 cl 5,2% € 5
Maso Alto Italy -pale ale- 0,33 l 6.0% € 8
Schneider Original -Weizwn efe- 0,5l 5,4% € 7
Grensteiner Keller-Lager keller-0,5l 5,2% € 5
Veltins Premium – Lager-bionda 0,33 l 4,9 % € 3
Tennent's Gluten free-Lager - 0,33 l 5,2% € 4,5

Vino biologico – Organic wine

- Vino bianco Prosecco doc Pizzolato € 4 Bottiglia 0,75 € 15
Gewurztraminer doc Aldeno € 4,5 Bottiglia 0,75 € 24
Chardonnay doc Pizzolato € 3,5 Bottiglia 0,75 € 14
MullerThurgau doc cantina di Aldeno € 4,5 Bottiglia 0,75 € 22
Pinot grigio doc Pizzolato € 3,5 Bottiglia 0,75 € 14
Pinot Nero doc Cantina di Aldeno € 4,5 Bottiglia 0,75 € 24
Merlot igt veneto Pizzolato € 3,5 Bottiglia 0,75 € 14
Lagrein doc Cantina di Aldeno € 4,5 Bottiglia 0,75 € 22
Cabernet igt Pizzolato € 3,5 Bottiglia 0,75 € 14
Bianco della casa -Biocesta del gusto- calice € 3
Bianco della casa -Biocesta del gusto- Quartino € 4 ½ litro € 8
Rosso della casa -Biocesta del gusto -calice- € 3
Rosso della casa -Biocesta del gusto– Quartino € 4 ½ litro € 8

Aperitivi – Appetizer - Cocktail

- Solteri's Pritz -ginger beer, prosecco, sambucata bio Gelmini Val di Gresta- € 5
Spritz veneto-prosecco Pizzolato doc, rondòbio Biostilla, soda-€ 4
Hugo spritz -Sambucata bio Gelmini Val di Gresta, prosecco Pizzolato, menta- € 4
Margarita -Tequila, triple sec, limone, lime- € 7
Moscow Mule -Vodka VKA, ginger beer Cortese, lime € 7
Gin Tonic-white socks gin, pure tonic Cortese- € 7
Moijto -Rhum barricato, limone, zucchero di cocco, menta, soda € 7
Vodka sour -Vodka VKA biologica toscana, limone, zenzero, estratto di frutta € 7
Panca sour -Vodka VKA biologica toscana, zenzero, sciroppo d'acero, lime € 7
Mimosa -Chardonnay Biocesta del gusto, estratto di frutta, soda € 4

Caffetteria e liquori – Coffee bar and spirit

- Caffè bio € 1.10
Caffè decaffeinato € 1.10
Orzo € 1.30
Caffè di cicoria € 1,30
Ginseng € 1.50
Vegaccino € 1,80
Macchiatura soia o riso e mandorla € 0.20
Thè e infusi € 2,5
Sambuca bio € 4
Limoncello "Nature" bio € 3,5
Vodka VKA bio € 5
White Socks Gin € 5
Jameson irish whisky € 5
Rhum Clarin Communal € 6
Foenum bio -liquore a base di erbe-€ 4

I nostri dolci li trovi in vetrina..
vicino alla cassa!