



KITCHEN MANIFESTO

°AUTOPRODUZIONE COME UNICA RISORSA.

°AGRICOLTURA ORGANICO RIGENERATIVA PER LA PRODUZIONE DI ORTAGGI, CHE HA COME OBIETTIVO PARALLELO QUELLO DI RIGENERARE IL SUOLO CHE CI ACCOGLIE.

°ECONOMIA E CICLO PRODUTTIVO "CIRCOLARE": TUTTO PARTE DALLA TERRA, E AD ESSA RITORNA.

°LIBERTA' DI MENU: NON PIU' LA DIALETTICA DELLE PORTATE: MA PIATTI DA SCOPRIRE, DA CONDIVIDERE, DA CELEBRARE. PIATTI PER SCOPRIRE IL MONDO, O PER CONOSCERE LA MAREMMA.

°MEDESIMO APPROCCIO NELLA RICERCA DI PRODOTTI ESTERNI: ARTIGIANALITA', QUALITA' SENZA COMPROMESSI, APPROCCIO RIGENERATIVO E SOSTENIBILE, VALORE SOCIALE, ETICA.

°RESPONSABILITA' SOCIALE: ETICA DEL LAVORO E BENESSERE DEL TEAM DI LAVORO, SICUREZZA E TUTELA PER TUTT*.

*COSA PRODUCE PODERE ARDUINO:
ORTAGGI, FRUTTA, OLIO EVO, GRANO, UOVA, LATTE DI PECORA.

*COSA TRASFORMA ADESSO LA NOSTRA CUCINA:
KIMCHI, VERDURE LACTOFERMENTATE, KEFIR DI LATTE, OLII AROMATIZZATI,

*COSA TROVIAMO IN NATURA:
ERBE DI CAMPO (foglie e radici), ASPARAGI, CIPOLLA SELVATICA,
AGLIETTO, ERBE AROMATICHE, FIORI EDULI

VUOI SAPERNE DI PIU?
VISITA IL NOSTRO SITO WWW.PODEREARDUINO.COM

EVENTS @ PODERE ARDUINO

VUOI ORGANIZZARE IL TUO EVENTO A CONTATTO CON LA NATURA?

CREA CON NOI IL TUO EVENTO, CHE SIA UNA CENA O PRANZO INFORMALE, UN TEAM BUILDING, UNA CELEBRAZIONE IMPORTANTE, UN MATRIMONIO O ANNIVERSARIO, ABBIAMO A DISPOSIZIONE VARIE AREE DOVE POTER CREARE L'EVENTO CHE AVETE SEMPRE SOGNATO.

IL LUSSO DELLA SEMPLICITA' E DELLE MATERIE PRIME GENUINE, LA POSSIBILITA' DI INSERIRE TANTISSIME ATTIVITA' CREATIVE PER RENDERE IL TUO EVENTO INDIMENTICABILE.

VUOI SAPERNE DI PIU' ?
INVIACI IL TUO EVENTO DEI SOGNI A
EVENTS@PODEREARDUINO.COM

A TUTTO IL RESTO, CI PENSIAMO NOI.

VUOI SAPERNE DI PIU?
VISITA IL NOSTRO SITO WWW.PODEREARDUINO.COM



* BISTROT *

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE



* BISTROT *

PRIMI PIATTI ° PASTA & RICE DISHES

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE

AJITSUKE TAMAGO Uovo sodo alla giapponese, marinate nel Miso e Mirin	€ 4.00
TELOS BALADO -GFO- Uova in salsa piccante balinese. Uova sode, saltate in salsa piccante	€ 4.00
SRI LANKAN ROTI "Panzerotto" di farina di grano e riso, ripieno di verdure di stagione al curry, uovo e spezie cingalesi.	€ 6.00
HUMMUS e PITA -V-GFO- Hummus di ceci con tahina homemade, olio EVO alla Paprika dolce e "pickles", servito con Pita fritta.	€ 13.00
STIR FRY -V-GFO Cavolo Cappuccio croccante saltato con aglio, zenzero e peperoncino.	€ 10.00
POLPETTE Due polpette di Patate e Verza con caciocavallo, servito con salsa di kefir ed erbe fresche	€ 10.00
SELEZIONE DI FORMAGGI -GFO- Selezione di Formaggi Artigianali della Maremma, serviti con marmellata/chutney di nostra produzione.	€ 17.00

PRIMI PIATTI ° PASTA AND RICE

BIBBONESE -VO-GFO- Spago aglio, olio e peperoncino, prezzemolo e pinoli tostati a legna	€ 16.00
CAVOLO NERO E BURRATA -GFO- Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con pesto di cavolo nero e burrata di Bufala Maremmana.	€ 17.00
ERBE AMARE E KEFIR -V- "Gnocchi di Patate con pesto di erbe amare e salsa al kefir di latte.	€ 16.00
PASTA, CECI, -V-GFO- Pasta corta di grano senatore cappelli cotta in crema di ceci,	€ 16.00
PANNA E PISELLI E CARCIOFI Tortelli ripieni di provola e patate, mantecati con panna, Carciofi e piselli.	€ 17.00
FRIED RICE -VO-GFO- Riso semintegrale saltato con verdure di stagione, uova, spezie cingalesi e peperoncino.	€ 15.00



* BISTROT *

MAINS ° PIATTI UNICI

PIATTI UNICI ° MAINS

- ZUCCA -VO-GFO-**
Zucca cotta sotto cenere, erbe
fresche, limone fermentato e fresco,
chimichurri, salsa al kefir di latte. € 16.00
- CAVOLFIORE -GFO-**
Cavolfiore arrostito, crema di fagioli
cannellini e chimichurry. € 16.00
- BROCCOLO -V-GFO-**
Cime di Broccolo alla plancha, glassate
in salsa tahini agrodolce € 15.00
- FINOCCHI E ARANCE -V-GFO-**
Insalata di finocchi freschi con arance,
capperi, olive, cipolla fresca e
parmigiano a scaglie. € 15.00
- MARRAKECH EXPRESS**
insalata invernale con mix di lattughini,
verdure di stagione cotte alla plancha,
caprino fresco, mandorle tostate e
cipolla "pickled" € 15.00



* BISTROT *

MAINS ° PIATTI UNICI

PIATTI UNICI ° MAINS

- KOTTU -VO-**
Sfilaccetti di roti saltati con verdure di
stagione, uova fresche, e spezie cingalesi. € 15.00
- ARDUINO BURGER**
Bun di farina semintegrale, uovo fritto,
cipolle caramellate, formaggio a crosta
fiorita, mayo alla senape, lattuga, cipolla
"pickled". € 17.00
Servito con Patate al forno
- LOMBOK BURGER**
Bun di farina semintegrale, funghi
"plerotus" in tempura con salsa agrodolce,
formaggio a crosta fiorita, mayo alla
senape, lattuga, cipolla "pickled". € 18.00
Servito con patate al forno.
- PADELLINO -V-GFO-**
Uova fresche cotte nel padellino di ghisa
con fonduta di formaggi, erbe di campo,
cipolle stufate e patate al forno. € 15.00

V=VEGAN VO=VEGAN OPTION GFO=GLUTEN.FREE OPTION.
PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI SI PREGA DI RICHIEDERE IL
LIBRO ALLERGENI AL NOSTRO STAFF.

PANE E COPERTO: € 2.00



* DESSERT *

DESSERT° SWEETS

BUDINO BELGA

Budino al cioccolato fondente e caramello,
servito con panna fresca € 9.00

DANISH APPLE PIE

Pie alle mele e crema servita con gelato
all'elicriso € 10.00

LATTE ALLA PORTOGHESE

Budino cotto nel caramello, aromatizzato
alla verbena limone. € 9.00