



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 LUSO 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



* TAPAS BAR *

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE

AJITSUKE TAMAGO -GFO-

Uovo sodo alla giapponese, marinate nel Miso e Mirin € 4.00

TELOR BALADO -GFO-

Uova in salsa piccante balinese. Uova sode, saltate in salsa piccante € 4.00

SRI LANKAN ROTI

"Panzerotti" 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 frita. € 13.00

GNOCCO FRITTO

CGnocco fritto ripieno di lattuga, pomodori secchi, cipollle caramellate, mayo alla senape, parmigiano a scaglie e cipolla "pickled" € 10.00

PIZZA FRITTA

Pizzetta frita, servita con salsa di pomodoro homemade e mozzarella di bufala maremmana. € 10.00



* TAPAS BAR *

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE

CROSTONE "CIPOLLE E CAPRINO" -GFO-

Crostone di pane tostato, cipolle caramellate, caprino a crosta fiorita € 8.00

CROSTONE "CACIO E PERE" -GFO-

Crostone di pane tostato, erborinato di mucca, pere fresche e miele millefiori. € 11.00

CROSTONE "WILD" -GFO-VO-

Crostone di pane tostato, crema di fagioli cannellini, erbe di campo spadellate, pecorino stagionato. € 9.00

CROSTONE "ARDUINO" -GFO-

Crostone di pane tostato con Burrata di Bufala, crema di porri, uovo sodo e chimichurri. € 12.00

SELEZIONE DI FORMAGGI -GFO-

Selezione di Formaggi Artigianali della Maremma, serviti con marmellata/chutney di nostra produzione. € 17.00



* TAPAS BAR *

MAINS ° PIATTI UNICI

PIATTI UNICI ° MAINS

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

LASAGNETTA DEL GIORNO

ULasagna di pasta fresca all'uovo con ortaggi di stagione, besciamella e formaggio; chiedi al nostro staff la lasagnetta del giorno! € 15.00

FRIED RICE -GFO-

Riso semintegrale saltato con verdure di stagione, spezie cingalesi e peperoncino. € 15.00

KOTTU

Sfilaccetti di roti saltati con verdure di stagione uova fresche, e spezie cingalesi. € 15.00



* TAPAS BAR *

DA CONDIVIDERE ° TO SHARE

PIATTI UNICI ° MAINS

ARDUINO BURGER

Bun di farina semintegrale, uovo fritto, cipolle caramellate, formaggio a crosta fiorita, mayo alla senape, lattuga, cipolla "pickled". Servito con Patate al forno € 17.00

LOMBOK BURGER

Bun di farina semintegrale, funghi "plerotus" in tempura con salsa agrodolce, formaggio a crosta fiorita, mayo alla senape, lattuga, cipolla "pickled". Servito con patate al forno. € 18.00

FINOCCHI E ARANCE -V-GFO-

Insalata di finocchi freschi con arance, capperi, olive, cipolla fresca e parmigiano a scaglie. € 15.00



* DESSERT *

DESSERT° SWEETS

BUDINO BELGA

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

DANISH APPLE PIE

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

LATTE ALLA PORTOGHESE

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