

Dolci

Passione fondente

Mousse al cioccolato, crumble al cacao, frutti rossi, sale e olio evo

6,5

Ricordo di una cheesecake

Ricotta di mandorle, pere caramellate, crumble alla cannella e scaglie di cioccolato

6,5

Fresh juices

Detox

Carota, arancia, zenzero

Power boost

Pompelmo, limone, arancia, zenzero

Chill

Mela, cetriolo, spinaci, limone e curcuma

Smash Lemon

Limone, basilico e sciroppo d'acero

7

Drinks

Acqua 500 ml (naturale-frizzante)

1,8

Mathe 275 ml (limonata-aranciata)

3,5

Birra pils 330 ml

6

Birra super lemon ale 330 ml

6

Birra double ipa 330 ml

6,5

Coperto 1,5

Hai allergie o intolleranze? Avvisaci

I nostri ingredienti potrebbero essere stati congelati all'origine per garantirti la migliore qualità possibile.

Trovi tutte le informazioni sul libro unico degli allergeni.

Tutti i nostri prodotti sono di origine vegetale, durante la trasformazione o la produzione presso i nostri partners non possiamo escludere contaminazione con ingredienti di origine animale.



GIARDÍ

Cocktails

Giardì Tonic
Spritz Campari/Aperol
Americano

Aperitivo

Fave crunchy 2,5
Olive verdi 2,5
Mandorle tostate e salate 2,5
Focaccia calda al rosmarino e olio evo 3,5
Pane caldo e olio evo 1,5

To share or not to share

Guacamole di piselli con chips di mais 6
Not-ggets con salsa bbq spicy e cavolo bianco marinato alla senape 8,5
Hummus di ceci, olio alle erbe mediterranee e focaccia calda 6
Focaccia ricotta dreamfarm, radicchio saltato e mandorle tostate 6
Patate arrosto al rosmarino con mayo veg 5,5
Cavolo nero e zucca arrosto con tahina e noci 6,5
Verdure arrosto con tahina e sesamo 6,5
Autumn salad di spinaci, radicchio e mela con mayo alla curcuma e noci 6,5

10

Main courses

Che gnocchi! 13,5

Gnocchi di patate, pesto di cavolo nero, zucca arrosto, limone e mandorle

Roasted cauliflower 14,5

Cavolfiore arrostito, mix di sorgo, fagioli azuki, lenticchie beluga, con mayo alle erbe e cipolla crunchy

Mondegreen 15

Polpette di legumi, patate e broccoli con cavolo nero e mayo alle erbe, su crema di zucca arrosto

Che steak! 22

Filetto steak vegetale, patate dolci e cavolfiore arrosto con salsa tartara homemade

Uao burger 14

Bun alla canapa, patty burger giardì, cheddar vegetale, bbq, cavolo viola e insalata con patate arrosto al rosmarino e mayo veg

Autumn Passion 16

Funghi oyster, zucca arrosto, radicchio, paprika, granella di nocciole su salsa tonnata con paratha bread

Dessert

Chocolate passion

Chocolate mousse, cocoa crumble, red fruits, salt and olive oil

6,5

Cheesecake's memory

Almond ricotta, caramelized pears, cinnamon crumble and chocolate chips

6,5

Fresh juices

Detox

Carrot, orange, ginger

Power boost

Grapefruit, lemon, orange, ginger

Chill

Apple, cucumber, spinach, lemon and turmeric

Smash Lemon

Lemon, basil and maple syrup

7

Drinks

Water 500 ml (still-sparkling)

1,8

Mathe 275 ml (lemonade-orangeade)

3,5

Beer pils 330 ml

6

Beer super lemon ale 330 ml

6

Beer double ipa 330 ml

6,5

Table service 1,5

Do you have any allergies or intolerances? Let us know!

Some of our ingredients may have been frozen at the source to ensure the highest quality. You can find all allergen information in our dedicated allergen book.

All our products are plant-based; however, during processing or production by our partners, we cannot guarantee the absence of cross-contamination with animal-derived ingredients.



GIARDÍ

Cocktails

Giardì Tonic
Spritz Campari/Aperol
Americano

Aperitivo

Crunchy fava beans 2,5
Olives 2,5
Toasted and salted almond 2,5
Warm rosemary focaccia with evo oil 3,5
Warm bread with evo oil 1,5

To share or not to share

Pea guacamole with corn chips 6
Not-gets with bbq spicy sauce and mustard-marinated white cabbage 8,5
Chickpea hummus, mediterranean herb oil and warm focaccia 6
Focaccia with ricotta dreamfarm, roasted radicchio and toasted almonds 6
Roasted potatoes with mayo veg 5,5
Roasted Kale and pumpkin with tahini and walnuts 6,5
Roasted vegetables with tahini and sesame 6,5
Autumn salad of spinach, radicchio and apple with mayo and walnuts 6,5

10

Main courses

Che gnocchi! 13,5
Potato gnocchi, black cabbage pesto, roasted pumpkin, lemon and almonds

Roasted cauliflower 14,5
Roasted cauliflower, sorghum mix, azuki beans, beluga lentils, with herb mayo and crunchy onion

Mondegreen 15
Legume, potato and broccoli meatballs with black cabbage and herb mayo on roasted pumpkin cream

Che steak! 22
Veggie steak fillet, sweet potatoes and roasted cauliflower with homemade tartar sauce

Uao burger 14
Hemp bun, garden burger patty, vegetable cheddar, bbq sauce, purple cabbage and salad with roasted potatoes with rosemary and veg mayo

Autumn Passion 16
Oyster mushrooms, roasted pumpkin, radicchio, paprika, chopped hazelnuts on tuna sauce with paratha bread