

BioMenu

Plant Based & Organic food



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Colazione

Omelette | 14 €



Omelette con fagioli mung, sale nero e curcuma, servita con verdure saltate, salsa di pomodori freschi e panna acida di anacardi

Toast con pâté di 'tonno' | 12 €

Pane fatto in casa alla griglia (3 pezzi), crema a base di ceci e alghe, olive Kalamata e pomodori
/ opzione pane senza glutine + 2 €

Toast con avocado | 12 €

Pane fatto in casa alla griglia (3 pezzi), avocado schiacciato, olio d'oliva, pomodorini, semi di sesamo nero
/ opzione pane senza glutine + 2 €

Pancake al cioccolato | 12 €



A base di miglio e cocco, serviti con crema spalmabile al cioccolato e nocciole, guarniti con nocciole tostate

Pancake con frutta e sciroppo d'acero | 12 €



A base di miglio e cocco, serviti con sciroppo d'acero, frutta fresca e granola fatta in casa

Overnight Oats | 9 €



Fiocchi d'avena mescolati con mandorle, uvetta, cannella e frutta fresca

Banana Bread | 8 €



Plumcake banana-nocciola con pezzi di cioccolato e mirtilli



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Antipasti

Zuppa del nostro orto | 6,5 €



cambia ogni giorno

Burek di Patata Dolce | 9 €



Pasta di riso ripiena di patata dolce e bietola, servita con panna acida di anacardi

BioMania Burek | 10,5 €



Pasta di riso ripiena con il ripieno BioMania, servita con panna acida all'aglio

Pâté Tris | 13 €



Tapenade di olive, hummus e pâté di carote e anacardi, serviti con cracker senza glutine e cetriolini sottaceto

Piatto di formaggi misti | 24 €



*Consigli dello chef

* Per due persone

Formaggi artigianali a base vegetale accompagnati da frutta secca locale, verdure, frutta essiccata e cracker senza glutine



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Piatti principali

BioMania Burger | 16 €

Polpetta artigianale dal gusto affumicato, con pomodoro, lattuga, salsa BioMania e cipolla croccante, servita in un panino soffice e gustoso.

Insalata Caesar | 16 €

Insalata mista con tofu affumicato marinato, carta di riso croccante, crostini integrali, parmigiano vegano e il nostro ricco condimento in stile Caesar

Falafel Bowl | 18 €



Verdure di stagione, quinoa tricolore, falafel (3 pezzi), carote e barbabietole grattugiate con noci, melograno e maionese alle erbe

Red Curry Bowl | 18 €



Riso basmati al vapore con salsa al curry di pomodoro e cocco, carote, zucchine, peperoni e cipolla rossa saltati

Spaghetti Bolognese | 17 €

Spaghetti con pomodori lentamente cotti, erbe aromatiche, carota, noci tostate e mix alla bolognese BioMania

/ opzionalmente con penne senza glutine +2 €

Gnocchi al tartufo | 26 €



Gnocchi di quinoa con salsa al tartufo a base di anacardi, serviti su un letto di rucola, guarniti con fettine di tartufo fresco e pepe nero macinato



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Menù Bambini

Mini Burger | 13 €

Polpetta di fagioli, barbabietola e ceci con lattuga, maionese vegana e ketchup in panino. Servita con patatine di patata dolce

Spaghetti alla bolognese | 12 €

Spaghetti con pomodori lentamente cotti, erbe aromatiche, carote, noci tostate e ragù vegetale BioMania

Add On's

Pane della casa | 2,5 €

Pane senza glutine | 3 €

Tofu affumicato | 3 €

Formaggio vegano | 4 €

Formaggio vegano al tartufo | 4,5 €

Parmigiano vegano | 3 €

Mayo / Ketchup | 2 €

Herb mayo | 2,5 €



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Contorni

Falafel (per pezzo) | 2 €

Insalata coleslaw | 3,5 €

Insalata di stagione | 5,5 €

Polpetta di fagioli, barbabietola e ceci | 6 €

Polpetta gusto "bacon" | 6,5 €

Patatine di patata dolce | 6 €

I piatti che serviamo da BioMania sono biologici e a base vegetale.

Nonostante la massima attenzione nella preparazione, i piatti potrebbero contenere tracce di glutine.

Alcuni piatti possono contenere o essere venuti a contatto con allergeni comuni come arachidi, frutta a guscio, soia e sesamo.

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare il nostro personale prima di ordinare.

Gli ingredienti nei singoli piatti possono variare leggermente a seconda della disponibilità di prodotti biologici.



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Sweet Treats

Chocolate Brownie | 9 €



Farina di miglio, cacao crudo, cioccolato fondente premium, gocce di cioccolato e vaniglia

Jaffa Cake | 9 €



Crema di anacardi, arance, sciroppo d'acero, cioccolato fondente premium

Lemon & Blueberry cake | 9 €



Limoni, mirtilli, datteri, mandorle, sciroppo d'acero

Double Chocolate Cake | 10 €



Crema di anacardi, nocciole, cacao crudo, datteri, sciroppo di datteri

Indy&Pippa Ice Cream | 6,5 €



Gelato senza zuccheri raffinati

Gusti disponibili: Cioccolato / Cioccolato e nocciola / Fragola / Mango



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Soft Drinks

Aqua

Acqua Naturale BioMania Live 0,5 L / 1 L	1,50 € / 2,50 €
Acqua frizzante 0,25 L / 0,75 L	2,90 € / 4,90 €

Succhi e Bevande

Succo di mela 0,25 L	4,00 €
Succo di sambuco 0,25 L	4,00 €
Acqua di cocco 0,25 L	4,50 €
Tè freddo fatto in casa 0,33 L	4,50 €
Tonica 0,23 L	5,90 €
Ginger Beer 0,20 L	6,50 €

Succhi Freschi Spremuti

Succo d'arancia fresco 0,25 L	5,90 €
Limonata 0,33 L	4,00 €
Limonata alla menta 0,33 L	4,50 €
Limonata allo zenzero e sciroppo d'acero 0,33 L	5,50 €
Limonata blu 0,33 L	5,90 €

Kombucha

Kombucha Classica 0,33 L	6,50 €
Kombucha Zenzero e Ibisco 0,33 L	6,50 €
Kombucha Lavanda e Limone 0,33 L	6,50 €

Shot Immunostimolanti

Zenzero 0,05 L	2,40 €
Curcuma e Zenzer 0,05 L	2,40 €

Caffè

Ristretto Italiano / Lungo Intenso / Cafe Vanilla / Mexican

Maya Gold Decaf

Espresso	2,90 €
Doppio Espresso	3,90 €
Americano	3,30 €
Caffè con latte	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Caffè Latte	4,50 €
Flat White	4,90 €
Caffè freddo	4,50 €
Latte freddo ai datteri e cannella	5,50 €
Affogato	5,90 €
Affogato al Matcha	6,90 €

Smoothies

Blue Moon 0,33 L	7,80 €
Spirulina blu, datteri, banana, latte di mandorla	
BioMania Green 0,33 L	7,50 €
Verdure a foglia verde, banana, mela, limone, acqua di cocco	
Gorilla Shake 0,33 L	7,50 €
Proteine di canapa in polvere, datteri, banana, cacao crudo, latte d'avena	
Open Sesame 0,33 L	7,80 €
Tahina nera, cannella, datteri, banana, latte di mandorla	

Latte

Matcha Latte 0,25 L	5,90 €
Matcha, latte vegetale	
Golden Latte 0,25 L	5,90 €
Curcuma, pepe nero, cannella, sciroppo d'acero, latte vegetale	
Blue Spirulina Latte 0,25 L	6,90 €
Spirulina blu, vaniglia, latte vegetale	
Blue Matcha Latte 0,30 L	7,90 €
Spirulina blu, matcha, latte vegetale	

Tea

Green Pan 0,40 L	4,50€
Ortica e menta	
Vilin Ples 0,40 L	4,50 €
Menta, lavanda e finocchio	
Melissa 0,40 L	4,50 €
Premium Sencha	5,90 €
Tè matcha cerimoniale 0,20 L	4,90 €
Tè Oolong 0,40 L	4,90 €
Tè nero 0,40 L	3,90 €

Per consigli sugli abbinamenti con il tè, chiedete al nostro personale.