

Menù BioMania

Cucina Vegetale & Biologica



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Antipasti

Zuppa di Sedano | 6,5€



Zuppa cremosa di sedano con coriandolo, parmigiano vegano e microgreens

Burek di Patata Dolce | 8€



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

Burek BioMania | 9,5€



Pasta di riso ripiena con la miscela esclusiva BioMania, servita con crema di anacardi all'aglio

Tris di Pâté | 13€



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

Insalata Caesar Invernale | 14€

Misto di insalate, radicchio, tofu affumicato marinato, carta di riso croccante, crostini integrali fatti in casa, parmigiano vegano e la nostra salsa Caesar cremosa

BioMania Smash Burger | 14€

Hamburger "smash" a base di fagioli, barbabietola e ceci, speziato con mix "bacon'ish", con barbabietola arrosto, lattuga, cipolla in tempura e salsa BioMania, servito in un morbido panino

Tagliere di Formaggi Vegani | 24€



*Consigliato dallo chef

Selezione di formaggi vegani artigianali, frutta secca locale, verdure di stagione, frutta disidratata e cracker senza glutine



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Piatti Principali

Bowl di Curry Rosso | 16€



Riso basmati con salsa cremosa di pomodoro e cocco, carote, cavolfiore, porro, verdure di stagione e cipolla rossa (opzionale: quinoa +2€)

Bowl di Falafel | 18€



Insalata di stagione, quinoa tricolore, 3 pezzi di falafel, carote e barbabietola grattugiate, noci, melagrana e maionese alle erbe

Spaghetti alla Bolognese | 15€

Spaghetti con sugo di pomodoro e erbe aromatiche cotto lentamente, carote, noci tostate e mix Bolognese BioMania (opzionale: penne senza glutine +2€)

Pasta alla Carbonara Vegana | 17€

Penne rigate con salsa cremosa a base di tofu, tofu affumicato, carta di riso croccante marinata e parmigiano vegano (penne senza glutine +2€)

Gnocchi al Tartufo | 26€



Gnocchi di patata dolce fatti in casa con salsa al tartufo nero a base di anacardi, su letto di rucola, guarniti con lamelle di tartufo fresco e pepe nero macinato (opzionale: gnocchi di quinoa senza glutine +2€)



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Burger BioMania | 19€

Hamburger di fagioli, barbabietola e ceci con spezie "bacon'ish", barbabietola arrosto, lattuga, cipolla croccante, salsa BioMania, servito in panino soffice con insalata di cavolo

Burger Queen Bean | 18€

Hamburger di fagioli, barbabietola e ceci con salsa al "formaggio" vegano, lattuga, cetriolini e cipolla croccante, servito in panino con coleslaw

 GF Gluten Free  RW Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Dolci

Brownie al Cioccolato | 9€



Farina di miglio, cacao crudo, cioccolato fondente di alta qualità, gocce di cioccolato e vaniglia

Torta all'Avocado | 10€



Avocado, burro di cocco, sciroppo d'acero e cioccolato fondente premium

Torta Doppio Cioccolato | 10€



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

Torta Jaffa | 9€



Crema di anacardi, arancia, sciroppo d'acero e cioccolato fondente

Torta di Limone e Mirtilli | 9€



Limone, mirtilli, datteri, mandorle e sciroppo d'acero

Crumble di Mele | 7€



Fiocchi d'avena al forno con mele, cannella, sciroppo d'acero e scorza di limone

Gelato Artigianale | 3€



Gusti: Vaniglia / Matcha

Canederli alle Prugne (Knedle) | 9€



Canederli di patata dolce bianca ripieni di prugne e cannella, avvolti in pangrattato senza glutine



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Menù Bimbi

Mini Burger | 13€

Hamburger smash di fagioli, barbabietola e ceci con lattuga, maionese vegana e ketchup.
Servito con patatine di patata dolce

Spaghetti Bolognese Bambini | 11€

Spaghetti con salsa di pomodoro alle erbe, verdure di stagione, noci tostate e mix Bolognese BioMania

Mac & Cheese Vegano | 11€

Penne in salsa cremosa al formaggio vegano, guarnite con parmigiano vegano

Extra

Pane fatto in casa | 2€

Pane senza glutine | 2,5€

Tofu affumicato | 3€

Formaggio vegano | 4€

Formaggio vegano al tartufo | 4,5€

Parmigiano vegano | 3€

Maionese / Ketchup | 2€

Maionese alle erbe | 2,5€

 GF Gluten Free

 RW Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Contorni

Falafel (al pezzo) | 2€

Coleslaw | 3€

Insalata di stagione con microgreens | 5,5€

Hamburger di fagioli, barbabietola e ceci | 6€

Hamburger "bacon'ish" | 6,5€

Patatine di patata dolce | 6€

Chilli Cheese Fries con formaggio vegano, | 9€
peperoncino e fagioli neri

 Gluten Free  Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Analcolici

Wasser

Acqua BioMania (0,5 L / 1 L)	1,50 € / 2,50 €
Acqua naturale Jana (0,33 L / 0,75 L)	2,50 € / 4,00 €
Acqua frizzante Jamnica (0,33 L / 0,75 L)	2,70 € / 4,50 €

Succhi

Succo di Mela / Pera (0,2 L)	4,00 €
Acqua di Cocco (0,2 L)	4,50 €
Tè Freddo Artigianale (0,33 L)	4,50 €
Tonica (0,23 L)	5,90 €
Ginger Beer (0,2 L)	5,90 €

Succhi Freschi

Succo d'Arancia (0,2 L)	4,50 €
Limonata (0,3 L)	3,20 €
Limonata allo Zenzero e Sciroppo d'Acero (0,3 L)	4,10 €
Limonata Blu (0,3 L)	4,50 €

Kombucha

Classica 0,33 л	5,50 €
Zenzero e Ibisco 0,33 л	5,50 €
Lavanda e Limone 0,33 л	5,50 €

Shots Immunostimolanti

Zenzero	2,40 €
Curcuma & Zenzero	2,40 €

Caffetteria

Espresso	2,20 €
Doppio Espresso	3,30 €
Americano	3,30 €
Caffè con latte vegetale	2,90 €
Cappuccino	3,00 €
Caffè Latte	3,50 €
Flat White	3,90 €
Caffè Freddo	3,50 €
Iced Latte con Datteri e Cannella	4,50 €
Affogato	5,50 €
Matcha Affogato	6,50 €

BioMania: Plant Based & Organic food

Frullati

Blue Moon 0,33 L	6,90 €
Spirulina blu, datteri, banana, latte di mandorla	
BioMania Verde 0,33 L	6,50 €
Verdure a foglia verde, banana, mela, limone, acqua di cocco	
Gorilla Shake 0,33 L	6,50 €
Proteine di canapa, cannella, datteri, banana, cacao crudo, latte d'avena	
Open Sesame 0,33 L	6,90 €
Tahina nera, cannella, datteri, banana, latte di mandorla	

Lattes Speciali

Matcha Latte 0,20 L	4,90 €
Golden Latte (curcuma, pepe nero, cannella, sciroppo d'acero) 0,20 L	4,90 €
Spirulina Blu Latte 0,20 L	5,90 €
Blue Matcha Latte 0,30 L	6,90 €
Curcuma Matcha Latte 0,20 L	5,90 €
Latte di Patata Dolce Viola 0,30 L	4,90 €

Tè

Fiori di Camomilla	3,30 €
Ibisco (Roselle)	3,30 €
Albicocca	3,50 €
Sencha Premium	5,90 €
Tè Verde con Fiori di Gelsomino	4,90 €
Matcha Cerimoniale	3,90 €
Hojicha	3,50 €
Tè Oolong (Rock Tea)	5,90 €
Tè Nero	4,90 €

Infusioni multiple disponibili. Per abbinamenti con i piatti, chiedi al nostro team.