



Bio's Kitchen è un ristorante che ha una grande ambizione:
dare ristoro, piacere, benessere a tutti coloro che si siedono al suo tavolo.

La scelta di utilizzare ingredienti esclusivamente biologici certificati, il largo utilizzo di verdure e cereali, l'attenta scelta delle cotture e delle combinazioni alimentari, stanno alla base di uno stile alimentare sano e consapevole, senza rinunciare al gusto, al piacere della tavola e alla convivialità.

Questo è il mix d'ingredienti che ha decretato il successo di Bio's Kitchen in questi anni ed è l'energia e la passione che ci spinge ogni giorno a crescere e migliorare.

Va là, va là... Buon Appetito!

Un'attenzione in più...

GLI ALLERGENI

Nella nostra carta in ciascun piatto o pizza proposti trovi l'indicazione degli allergeni contenuti in rosso e per alcune intolleranze in verde, secondo la legenda sotto riportata.

Alcuni cibi somministrati o venduti possono essere costituiti o contenere tracce dei seguenti ALLERGENI e vengono segnalati secondo il Regolamento CE1169/2011.

Ar	=	Arachidi	e derivati
As	=	Anidride	solforosa e solfiti, sup.10mg x kg = SO ₂
Ce	=	Cereali	contiene glutine
Cr	=	Crostacei	e derivati
Fs	=	Frutta	secca contiene frutta secca e derivati
La	=	Latte	contiene latte, derivati, incluso lattosio
Lu	=	Lupini	e derivati
Mo	=	Molluschi	e derivati
Pe	=	Pesce	e derivati
Se	=	Sedano	compreso sedano rapa, rape e derivati
Ss	=	Semi di sesamo	e derivati
Sp	=	Senape	e derivati
So	=	Soia	tamari, shoiu, fiocchi e derivati
Uo	=	Uova	e derivati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati in assenza di quelli freschi come: patate fritte, mais, funghi porcini, lamponi, spinaci.
Chiedete allo staff di sala per maggiori informazioni.

Alcune ricette possono contenere alimenti che potrebbero risultare intolleranti ad alcune persone, difficile sostituirli ma li segnaliamo.

Ag	=	Aglio
Ci	=	Cipolla
Pr	=	Prezzemolo




ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

Vi consigliamo di gustarli qualche minuto prima del pasto in modo da assimilarne meglio tutte le proprietà nutrizionali

- | | |
|--|---------------|
|  Succo estratto Vita
finocchio • mela • cavolo nero | 2,50 / 4,50 € |
|  Succo estratto Salute Vera
rapa rossa • carote • mela • limone • zenzero | 2,50 / 4,50 € |
|  Succo estratto Basic
carota • finocchio • mela | 2,50 / 4,50 € |

PER INIZIARE...

Le nostre sfiziose proposte... per iniziare la cena con gusto ed originalità

- | | |
|--|---------|
|  Quattro assaggi... •Irrinunciabile•
• valafel e tzatziki
• tempura di verdure
• erbazzone di pasta sfoglia
• sbrisolona di semi e verdure croccanti
(Ce - So - Ss - Se - Sp - As - Ci - Ag - Pr) | 7,50 € |
|  A tutto Chips
le insolite leggerissime chips di cavolo riccio, cavolo Navone, batata e pastinaca, accompagnate dalla nostra spumosa salsa Bio's
(So - Ss - As - Ci) | 6,50 € |
|  Tempura di verdure •Irrinunciabile•
verdure con pastella vegetale in frittura leggera, agrodolce d'agave e aceto di mele
(Ci) | 10,00 € |

LA PASTA FATTA A MANO E LE MINESTRE

Una selezione delle migliori farine biologiche con più sapore e più valori nutrizionali.



Strozzapreti di farro al pesto cotto di rapa rossa e scalogno

9,00 €

pesto cotto di rapa rossa e scalogno
con emulsione di mandarino sul finale (So)
Variazione con Pecorino di grotta 10,00 € (La)

Cappelletti fuori e fagioli dentro

11,00 €

una sottile pasta all'uovo e un cremoso ripieno di fagioli stufati
salsa alla zucca Delica, castagne alla brace e parmigiano reggiano D.o.p. 24 mesi
(Ce - Uo - La - Se - Ci)

Tagliatella con ragù, farina di grani Antichi di Romagna

10,00 €

carne di razza Romagnola I.g.p., salsiccia fresca e verdure
(Ce - Uo - As - Se - Ci)



Chitarrine di semola di grano duro, polpa & sugo di canocchia

11,00 €

pasta di semola di senatore Cappelli, polpa di canocchia e prezzemolo fresco
(Pe - Ce - Se - Ci - Pr)

MENU BIMBI



Bimbo Veg

11,00 €

strozzapreti al pomodoro • polpette al forno di cereali e
insalatina mista (Ce - Fs - Se - Ci - Ag)

Bimbo Bio

12,00 €

strozzapreti al ragù di carne • pollo rosolato • verdure alla griglia
(Ce - Se - Uo - As - Ci - Ag)

PIATTI COMPOSTI... VEGETALI...

Interpretando la natura e gli ingredienti in un percorso di sapori originali e curiosi.

Cereali integrali, legumi, verdure, ortaggi e proteine vegetali.



Va - là - fél •Irrinunciabile•

falafel di ceci, tzatziki con yogurt di soia e bagnèt piccante
(So - Ss - Ci - Ag - Pr)

10,00 €

Flan di cavolfiore e avena con noci e latte di mandorle

soffici frittelle di cavolfiore e fiocchi d'avena cotte in padella lionese, gocce di latte di mandorle leggermente affumicato e granella di noci
(Ce - Fs)

10,00 €

Involtino di verza con cialde di polenta e pesto rosso

foglie di verza con patate e porri, cialde di polenta croccante e pesto rosso della tradizione
(So - As)

10,50 €

Burger senza ham con patatine fritte •Irrinunciabile•

pane di kamut con semi di sesamo, veggy burger fatto in casa pomodoro, insalata, cetriolo marinato, tzatziki veg.
(Ce - Ss - So - Sp - As - Ci)

12,00 €

PER ACCOMPAGNARE...



Verde il più possibile

bowl di foglie d'insalata, prezzemolo e basilico in foglie
dressing all'aceto di mele, senape e olio di sesamo (Ss - Se - As - Sp - Pr)

6,00 €



Insalata Naturale

bowl d'insalata mix, carote grattugiate, pendolini e semi tostati

5,50 €



Verdure alla griglia di stagione

6,50 €





Patate fritte

5,50 €

IL PESCE

Solo Pescato, niente allevato.

-  **Sardoncini nostrani, spinati e panati** 13,00 €
gratinati al forno con pane aromatico, serviti con cipolla rossa marinata e piadina di grani Antichi di Romagna
(Pe - Ce - As - Ag - Pr - Ci)
-  **Filetto di sgombro e battuto di verdure all'Antica** 14,50 €
sgombro nostrano spinato e rosolato
servito con giardiniera fatta in casa e battuto di verdure con acciughe e capperi
(Pe - Se - As - Ci)

LA CARNE

Fornitori selezionati 100% Bio,
con la garanzia di una qualità rintracciabile

- Tagliata di vitellone di razza Romagnola I.G.P** 19,00 €
lombata di vitellone alla griglia e Jack potatoes al cartoccio con burro alle erbe aromatiche (La - Se - Pr)
- Pollo e granaglie** 14,00 €
pollo ruspante cotto a bassa temperatura, arrostito in padella servito con Zizania selvaggia, mais e salsa al limone
(Ce - As - Ag)







- IL TAGLIERE** 14,00 €
tradizione e qualità della Salumeria Savigni di Pistoia
- Il Prosciutto crudo di Cinta Senese D.O.P. con 24 mesi di stagionatura
 - il Capocollo di Cinta
 - Pecorino semi stagionato
- Servita con piadina all'olio extra vergine 100% grani Antichi di Romagna (Ce/La)

LE MATERIE PRIME FRESCHE SEGUONO LE REGOLE:

"QUANDO CI SONO E SECONDO NATURA" PER QUESTO CI SCUSIAMO SE QUALCHE PRODOTTO VIENE SOSTITUITO ALL'ULTIMO MINUTO

I NOSTRI DOLCI...

"Solo" se ve lo meritate...

- | | |
|---|--|
| | Crema fredda al cucchiaino, melograno & croccante di sesamo 6,00 €
panna fresca di latte vaccino, melograno, croccante di sesamo e cannella
(Fs - La - Uo - Ss) |
|  | Croccanti di pasta fillo con crema al limone e composta di mirtilli 6,00 €
pasta fillo croccante, crema Veg di limoni e mirtilli (Ce - So - Ss) |
|  | La sorpresa sul cioccolato... 6,00 €
tenerina soffice di cioccolato e pere caramellate (Fs) |
| | Ghiacciato al pistacchio, coulis di lampone e briciole di canapa 6,00 €
semifreddo di meringa e pistacchio, lampone e biscotto alla canapa
(La - Fs - Uo - Ce) |
| | 1171 km a sud del Kitchen...Noto 6,00 €
cannolo aperto con ricotta soffiata, fico caramellato,
crema di mandorle e fave di cacao (Fs - La - Ce - Uo) |
|  | Gelato alla nocciola con soffiata di caffè, cioccolato e granola 5,50 €
(Fs) |
| | Coppa Cherry 5,50 €
gelato fior di panna con ciliegie sciroppate in casa e mandorle pralinate
(La - Fs) |
|  | Il gelato del nostro Bio's Cafè 5,00 €
cioccolato fondente al latte di riso, frutta, pistacchio, nocciola del piemonte (Fs)
panna di fior di latte alla vaniglia (La) |
|  | Quattro gusti di biscotti e calice di vino dolce 5,00 €
biscotteria di nostra produzione, Albana dolce Tre Monti
(Fs - So - Ce - As) |
|  | Le Torte dal nostro forno Bio's 4,00 €
pasta frolla, pere williams e cioccolato senza olio di palma
crostata con marmellata ai frutti di bosco
(Fs - So) |

LA CANTINA

Non è finito il vino? Portalo via...

Rivolgiti al nostro personale, la bottiglia verrà sigillata in un comodo sacchetto

Chiedici la proposta del giorno...

Abbiamo sempre dei vini che proponiamo fuori carta...

IN CARAFFA

Tenuta Santa Lucia	Bianco	Lt. 0,50	6,00 €
La Cerreta	Rosso	Lt. 0,50	6,00 €

AL CALICE

Bollicine

Savian	Prosecco Valdobbiadene doc Conegliano	s.a.	4,00 €
Podere Vecciano	Spumante brut rosè Ramante	2016	4,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta brut docg Golf 1927	s.a.	6,50 €

Bianchi

Tenuta Santa Lucia	Bianco Rubicone igt Citrullo (famoso, albana)	s.a.	3,50 €
Tre Monti	Pignoletto doc frizzante Doppio bianco	2016	3,50 €
La Cerreta	Virana Forli bianco igt (malvasia, chardonnay, moscato)	2015	3,50 €

Rossi



Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Sangiovese sup. Montetauro	2016	3,50 €
SanGiovanni	Rosso Piceno doc Marche Geo	 2015	3,50 €
Pizzolato	Cabernet Venezia doc	 2016	3,50 €

Dolci

Tre Monti	Romagna Albana docg dolce Casa Lola	2015	4,00 €
-----------	-------------------------------------	------	--------

LA BOTTIGLIA

Bollicine

Tre Monti	Pignoletto doc frizzante Doppio bianco	2016	13,00 €
Savian	Prosecco Valdobbiadene Conegliano docg	s.a.	14,50 €
Savian	Prosecco doc extra dry	s.a.	15,50 €
Savian	Spumante brut Evento (chardonnay e riesling)	s.a.	15,50 €
Cantina Pizzolato	Prosecco doc brut vegan	 2016	ss 16,00 €
Sangiovanni	Vino Spumante brut Marta (passerina)	 s.a.	16,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta brut docg Golf 1927	s.a.	28,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta Rosè brut docg	2011	31,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta Satèn brut docg	2012	33,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Brut millesimato	2011	27,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Pas dosè	2011	29,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Blanc de noir	2011	30,00 €
Piillot Père & Fils	Champagne brut Millésime	2007	51,00 €
Piillot Père & Fils	Champagne brut Cuvée de Réserve	s.a.	40,00 €
Podere Vecciano	Spumante brut rosè Ramante	2016	17,00 €
Tenuta Santa Lucia	Vino Spumante ancestrale Vensamé (sangiovese non filtrato)	s.a.	16,00 €

LA BOTTIGLIA

Bianchi

Emilia Romagna

Fiammetta	Chardonnay Rubicone igt Gelindo	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Bianco Rubicone igt Borgofriano (chardonnay, famoso)	2016	11,00 €
Podere Vecciano	Famoso Rubicone igt Pian delle Marne	s.a.	13,00 €
Podere Vecciano	Pagadebit di Romagna doc Vignadellerose	2015	13,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Rebola Vignalaginema	2014	18,50 €
San Valentino	Colli di Rimini doc Rebola Scabi bianco	2016	14,00 €
Tenuta Santa Lucia	Bianco Rubicone igt Citrullo (famoso, albana)	s.a.	13,00 €
Luretta	Colli Piacentini doc Sauvignon I Nani e le Ballerine	2015	21,00 €

Alto Adige

Alois Lageder	A.A. doc Pinot grigio e Chardonnay Beta Delta	2013	bd 20,00 €
Manincor	A.A. doc Moscato giallo	2014	20,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Chardonnay Gaun	2012	22,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Pinot grigio Porer	2015	bd 23,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Gewürztraminer Am Sand	2015	bd 28,50 €



Campania

San Salvatore	Greco Paestum igt Calpazio	2015	18,50 €
---------------	----------------------------	------	---------

Liguria

Bio Vio	Riviera Ligure di Ponente doc Pigato Bon in da Bon	2012	21,00 €
---------	--	------	---------

Marche

Pievalta	Verdicchio dei Cast. di Jesi sup. classico docg	2015	bd 16,00 €
Pievalta	Verdicchio dei Cast. di Jesi ris. Classico docg San Paolo	2010	bd 22,00 €
Sangiovanni	Passerina igt Marche Geo	 2016	12,00 €
Sangiovanni	Pecorino Offida docg Kiara	 2015	13,50 €

Sicilia

Centopassi	Catarratto igt Terre rosse di Giabbascio	2015	16,50 €
------------	--	------	---------

Rosati

Alto Adige

Manincor	Le Rose de Manincor igt Vigneti delle Dolomiti Rosato	2013	21,00 €
----------	---	------	---------

Rossi

Emilia Romagna

Fiammetta	Colli di Rimini doc Sangiovese sup. Benedictus	2016		13,00 €
Fiammetta	Colli di Rimini doc Rosso Nero Eron (sang., cabernet, montep.)	2015		18,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Sangiovese sup. Montetauro	2016		11,00 €
Podere Vecciano	Sangiovese di Romagna doc sup. Vignalmonte	2015		14,00 €
Podere Vecciano	Vignavalta igp Rosso Rubicone (merlot, cabernet, syrah)	2015		15,00 €
San Valentino	Sangiovese Sup. doc Romagna Scabi	2016		14,00 €
Tenuta Santa Lucia	Sangiovese Sup. doc Romagna Baccareto	2016		13,00 €
Tenuta Santa Lucia	Sangiovese Sup. doc Romagna Taibo	2015		16,00 €
Tenuta Santa Lucia	Sangiovese Rubicone igp Taibo	2014	ss	17,00 €
Terre di Fiume	Sangiovese Rubicone igp Eutyches	2014		16,00 €
Terre di Fiume	Sangiovese sup. dop Fafnir	2015		17,00 €
Fattoria degli Orsi	Lambrusco dell'Emilia igt frizzante secco	s.a.	ss	14,00 €
Luretta	Colli Piacentini doc pinot nero Achab	2013		32,50 €
Luretta	Gutturnio superiore dop	2013		18,00 €

Alto Adige

Alois Lageder	A.A. doc Lagrein Merlot Beta Delta	2014	bd	25,00 €
Alois Lageder	A.A. doc Pinot nero Riserva Mimùt	2014	bd	26,00 €
Manincor	Riserva del Conte igt Vigneti delle Dolomiti rosso	2014		22,00 €

Marche

Sangioanni	Rosso Piceno doc Marche Geo	 2015		13,00 €
------------	-----------------------------	--	--	---------

Piemonte

Erbaluna	Erbaluna Rosso igt Piemonte	2015	ss	16,50 €
----------	-----------------------------	------	----	---------

Sicilia

Centopassi	Nero d'Avola igt Argille di Tagghia Via	2015		16,50 €
------------	---	------	--	---------

Toscana

Poggio Trevalle	Morellino di Scansano Pàssera docg	2015		14,50 €
-----------------	------------------------------------	------	--	---------

Umbria

Di Filippo	Montefalco Rosso doc	2014		15,50 €
------------	----------------------	------	--	---------

Dolci

Emilia Romagna

Tre Monti	Romagna Albana docg dolce Casa Lola	2015		15,00 €
-----------	-------------------------------------	------	--	---------

Piemonte

Torelli	Moscato d'Asti docg San Gròd	2015		15,00 €
---------	------------------------------	------	--	---------

Aperitivi

Spritz Bio's	Bio live / Prosecco	5,50 €
Spritz Sangio	Sangiovese / Prosecco / soda	5,50 €
Pro-Stratto	Estratto di frutta e verdure / Prosecco	5,50 €
Gin La Vita è Bella	Scorza e olio essenziale limone / Monaco Tonic	8,00 €
Gin The Duke	Rosmarino, scorza di arancia / Monaco Tonic	8,00 €

Birre alla spina

Rother Brau Pils	200 ml	Pils / bionda / Germania	3,50 €
Rother Brau Pils	400 ml	Pils / bionda / Germania	5,00 €
Rother Brau Pils	1 lt	Pils / bionda / Germania	10,00 €
Rother Brau Weizen	300 ml	Weizen / non filtrata / Germania	4,50 €
Rother Brau Weizen	500 ml	Weizen / non filtrata / Germania	6,00 €
Rother Brau Weizen	1 lt	Weizen / non filtrata / Germania	11,00 €

Birre in bottiglia

Lammsbrau blond	330 ml	Pils / bionda chiara / Germania	4,00 €
Riedemburger Emmer	500 ml	Ambrata / cereali antichi / Germania	5,00 €
Okokrone Black	330 ml	Scura / traditional bock / Germania	4,00 €
Rotherbrau ur-Pils	500 ml	Pilsner / bionda / Germania	5,00 €
Riedemburger 5 Korn	330 ml	Ambrata / mix cereali / Germania	4,00 €
Riedemburger Weisse	500 ml	Weizen / torbida / Germania	5,00 €
Riedemburger Dinkel	330 ml	Ambrata / farro / Germania	4,00 €
Lammsbrau Analcolica	330 ml	Bionda / analcolica / Germania	4,00 €

Liquori, amari e grappe

Grappa di Moscato barrique	4,00 €
Grappa di Barbera Nativa Rovero	4,00 €
Grappa del Nonno Gino Riserva	4,00 €
Acquavite di Kirsch	4,00 €
Acquavite di Pere Williams	4,00 €
Grappa alla ruta Domenis	4,00 €
Grappa al miele Domenis	4,00 €
Sambuca Domenis	3,50 €
Amaro Barocho	3,50 €
Amaro del Nonno	3,50 €
Bio Fernet Asper	3,50 €
Liquore di Liquirizia di Calabria	3,50 €
Limoncello Saperi del Golfo	3,50 €
Cognac La Tour Vert	5,00 €
Rum Gold	4,00 €
Gin	4,00 €
Vodka	4,00 €

Acque

Acqua microfiltrata Aqualize nat/gas lt 0,75	1,50 €
Acqua Plose naturale/gassata lt1	2,00 €
Acqua Lauretana naturale/gassata lt 0,5	1,00 €
Bicchiere acqua	0,50 €

Bibite e succhi

Bio Cola "Fraiscura" bicchiere 350 ml	3,50 €
Bio Cola Lattina 330 ml	3,50 €
Gassosa Galvanina 355 ml	3,50 €
Chinotto Galvanina 355 ml	3,50 €
Cedrata Galvanina 355 ml	3,50 €
Limonata Galvanina 355 ml	3,50 €
Tè Verde Galvanina 355 ml	3,50 €
Tè alla Pesca/Limone Galvanina 355 ml	3,50 €
Succo di Mirtillo Achillea 220 ml	3,00 €
Succo Pera Achillea 220 ml	3,00 €
Succo Mela limpida Achillea 220 ml	3,00 €

Te' e tisane

composte dall'Erboristeria del **TerræSole**

Tè Bancha <i>tè verde in foglie a basso contenuto di teina</i>	2,00 €
Tè Kukicha <i>tè verde in rametti a basso contenuto di teina</i>	2,00 €
Tisana Dopo Pasto <i>finocchio, liquirizia, menta, betulla, tarassaco</i>	3,00 €
Tisana Relax <i>tiglio, melissa, malva, finocchio, lavanda, camomilla</i>	3,00 €
Tisana Balsamica <i>eucalipto, anice, timo, malva, menta</i>	3,00 €
Tisana Buongiorno <i>equiseto, melissà, betulla, rosa canina</i>	3,00 €
Tisana Tonica <i>rosa canina, uva ursina, equiseto, biancospino, menta, ortica, liquirizia, anice, malva</i>	3,00 €