

Lasciati ispirare dalle nostre Italian Bowl

Pollo Bowl 11 €

Riso basmati, sfilacci di petto di pollo alle erbe cbt*, zucchine grill, patate al forno, maionese, semi girasole

Tacchino Bowl 11 €

Quinoa, tacchino grill cbt*, zucchine grill, patate al forno, carote al timo, salsa piccante, semi di zucca

Tagliata Bowl 13,5 €

Riso selvaggio e basmati, tagliata di manzo cbt*, filetti di peperoni al forno, patate al forno, vinaigrette alla senape

Curry Bowl 13 €

Riso basmati, pollo al curry cbt*, patate dolci al forno, ceci al rosmarino, semi sesamo, olio evo

Tandoori Bowl 13 €

Riso basmati allo zafferano, pollo tandoori cbt*, melanzane grill, hummus, semi di zucca, olio evo

Ceci Bowl 12 €

Farro, polpette di ceci cbt*, zucchine grill, carote al timo, fagiolini al vapore, semi di sesamo, olio evo

Salmone Bowl 13,5 €

Riso nero, salmone grill cbt*, zucchine grill, pomodorini, patate dolci al forno, olio evo, semi di sesamo

Branzino Bowl 13,5 €

Riso basmati, branzino grill cbt*, melanzane grill, patate al forno, carote al timo, maionese, semi di zucca

Mazzancolle Bowl 13,5 €

Riso nero, mazzancolle cbt*, smash avocado, pomodorini, fagiolini al vapore, olio evo, semi di sesamo

Tonno Bowl 11 €

Riso nero, tonno all'olio d'oliva, pomodorini, carote al timo, uovo sodo, semi di zucca, maionese

Veggy Bowl 13,5 €

Farro, planted pulled BBQ, carote al timo, zucchine grill, fagiolini al vapore, olio evo, semi di girasole

Le Special Bowl

13,50 €

The Organics Bowl

Riso basmati, sfilacci di pollo alle erbe cbt*, fagiolini al vapore, vinaigrette alla senape + Lemon Organics



Natural Boom Bowl

Insalata, sfilacci di pollo alle erbe cbt*, smash avocado, semi di sesamo, olio evo, + lattina Natural Boom



Milano Bowl

Riso basmati allo zafferano, ossobuco cbt*, parmigiano reggiano, olio evo



Insalata Bowl

11,00 €

Organya salad

Insalata, sfilacci di pollo alle erbe cbt*, smash avocado, uovo sodo, pane tostato, vinaigrette al limone

Scalo salad (+ 2 €)

Insalata, salmone grill cbt*, pomodorini, filetti di peperoni al forno, pane tostato, vinaigrette alla curcuma

Base planted salad (+ 1 €)

Insalata, planted chicken herbs & lemon, patate dolci al forno, smash avocado, pane tostato, vinaigrette al limone

Nirone salad (+1,5€)

Insalata, mazzancolle cbt*, fagiolini al vapore, hummus di ceci, pane tostato, salsa allo yogurt e menta

Sanzio salad (+ 1 €)

Insalata, pollo tandoori cbt*, patate al forno, filetti di peperoni al forno, granella di pistacchio, pane tostato

planted.

Oppure crea la tua Bowl

11,00 €

Scegli la base ...

Riso basmati
Riso basmati allo zafferano
Riso nero
Insalata

Quinoa (+1,5 €)
Riso selvaggio e basmati (+1,5 €)
Farro

Aggiungi la proteina ...

max 1 scelta

Sfilacci di pollo alle erbe cbt*
Pollo al curry cbt*(+1 €)
Pollo Tandoori cbt*(+1 €)
Tacchino grill cbt*
Tagliata di manzo cbt* (+2,5 €)
Tonno all'olio d'oliva
Salmone grill cbt*(+3 €)

Branzino grill cbt* (+2,5 €)
Mazzancolle cbt*(+2,5 €)
Polpette di ceci cbt*(+1 €)
Planted pulled bbq (+2 €)
Planted chicken herbs & lemon (+2 €)

Che ne dici di un contorno ...

max 3 scelte

Pomodori
Carote al timo
Patate al forno
Patate dolci al forno (+1 €)
Fagiolini al vapore (+1 €)

Zucchine grill
Melanzane grill
Ceci al rosmarino (+1 €)
Smash avocado (+1 €)
Hummus di ceci (+1 €)
Filetti di peperoni al forno (+1 €)

Adesso vai ai topping ...

max 2 scelte

Semi Sesamo
Semi di girasole
Semi di zucca
Uovo sodo (+1 €)
Granella di pistacchio (+1 €)

Noci (+1 €)
Anacardi (+2 €)
Olive taggiasche (+1 €)
Mandorle (+1 €)
Pane tostato (+1 €)

Completa con un condimento ...



max 1 scelta

Olio evo
Maionese
Salsa di soia
Salsa piccante

Vinaigrette alla senape
Vinaigrette alla curcuma
Vinaigrette al limone
Salsa allo yogurt e menta

Primi piatti

8,00 €

Lasagne bolognese
Tagliatelle gamberi e zucchine
Tortellini alla bolognese
Lasagna integrale 
Vellutata zucca zenzero e mandorle 
Zuppa orzo verdure e pollo

Wraps

Sfilacci di petto di pollo, peperoni grill, noci, salsa yogurt, menta 8 €
Cotto, fontina, maionese, insalata 5,5 €
Bresaola, fontina, fagiolini al vapore, patè d'olive 7,5 €
Mazzancolle cbt*, smash avocado 8,5 €
Planted Herbs & lemon, zucchine grill, vinaigrette alla curcuma 7,5 €
Patate dolci al forno, zucchine grill, melanzane grill, filetti di peperoni al forno 6,50 €

Crea la tua Brioches

1,50 €

Scegli l'impasto ...

Lievito madre Vegan 5 Cereali

Scegli il ripieno ... +0,30 €

Crema di pistacchio
Marmellata ai frutti di bosco
Marmellata di albicocca
Crema pasticcera
Cioccolato bianco
Nutella

Yogurt Bowl


5,00 €

Base Yogurt Greco

Scegli 3 topping ...

Fragole
Mirtilli
Nutella
Marmellata albicocca
Marmellata frutti di bosco
Miele
Mandorle
Noci
Crema al pistacchio
Crema al cioccolato bianco

Coperto: 1,50 €

cbt* : prodotto cotti a bassa temperatura senza grassi aggiunti
 Prodotto vegan

Per informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie rivolgersi al personale

APERIBOWL FORMULA 3 mini bowl + drink 10,00 / 13,00 €

Classic Drinks

7,00 €

Spritz Aperol
Prosecco, soda, Aperol

Spritz Veneziano
Prosecco, soda, Select

Spritz Campari
Prosecco, soda, Campari

Premium Drinks

8,00 €

Americano
Baciamano bitter R (Italia),
Vermouth Vittore (Spagna), soda

Uno in Due
Prosecco, Vermouth Oscar 697
bianco (Italia)

Milano-Torino
Baciamano bitter R (Italia),
Vermouth Oscar 697 rosso (Italia)

Hugo
Prosecco, soda, sciroppo fiori di
sambuco (Alto Adige)

Negroni
Baciamano bitter R (Italia),
Vermouth Oscar 697 rosso (Italia),
gin

Baciamano Orange
[anche analcolico]
Baciamano bitter R (Italia),
succo d'arancia fresco

Negroni Sbagliato
Baciamano bitter R (Italia),
Vermouth Vittore (Spagna), prosecco

Vini

€

Prosecco Masot
Franciacorta Conti Ducco Blanc de Blanc
Lugana Grande
Ribolla Gialla Ca Bolani
Gewurtztraminer Raetia
Rosso Toscano Castello di Radda
Nero d'Avola Principi di Butera Amira
Ripasso Valpolicella Tommasi
Amarone Classico Tommasi

calice 4 € | bottiglia 20 €
calice 7,5 € | bottiglia 40 €
calice 4,5 € | bottiglia 22 €
calice 4,5 € | bottiglia 22 €
calice 5,5 € | bottiglia 30 €
calice 4,5 € | bottiglia 22 €
calice 5,5 € | bottiglia 30 €
calice 7,5 € | bottiglia 40 €
calice 16 € | bottiglia 90 €

Vermouth serviti con ghiaccio e soda

7,00 €

Oscar 697 (Italia)
Carlo Alberto (Italia)
Fred Jerbis 25 (Italia)

Jarabe de Palo (Italia)
Vittore (Italia)
San Bernabè (Italia)

Caffetteria

Caffè 1,2 €
Caffè macchiato 1,2 €
Macchiato 1,5 €
Caffè Marocchino 1,7 €
Cappuccino 1,7 €
Cappuccino con latte vegetale 1,7 €
Ginseng 1,8 €

Caffè d'orzo 1,8 €
Tè / tisana 4 €
Cioccolata 4 €
Cioccolata con panna 4,5 €
Spremuta di arancia 4 €
Spremuta di pompelmo 4 €

Bevande

Birre alla spina (40 cl)
Kill Pills 5% 6 €
Hyperion IPA 6% 7 €
Red Sunset Red Ale 5,6% 7 €
Birre in lattina artigianale
IPA Nati scombinati 6 €
The Shooter Pills 6 €
Acqua 1,5 €

Bibite in bottiglia Galvanina 4 €
Bibite in lattina 3 €
Red Bull 4 €
The Organics 3,5 €

Estratti

300 ml 5,00 €

Arancia, carota, limone
Mela, finocchio, zenzero
Kiwi, sedano, carota

Pompelmo rosa, mela
Limone, curcuma, zenzero

Crea il tuo - tonic

scegli Gin o Vodka,
+ The Organics tonic water

10,00 €

BACIAMANO GIN 45 (Italia)
Gin artigianale italiano
monobotanica:
solo ginepro delle coste del
mediterraneo e alcol di grano
note: morbido e profumato

BACIAMANO GIN 58 (Italia)
Gin artigianale italiano,
monobotanica:
solo ginepro delle coste del
mediterraneo e alcol di grano
note: ad alta gradazione, ma
morbido e profumato

BACIAMANO GIN THAI (Italia)
La base è Baciamano gin a cui
vengono aggiunti thai lime,
pepe rosa e zenzero che ricordano
il sud est asiatico
note: agrumato, speziato e fresco

**BACIAMANO GIN (CUM GRANO)
SALIS** (Italia)
La base è Baciamano gin a cui viene
aggiunta (cum grano salis) l'acqua
di mare che lo rende un distillato
unico nel suo genere
note: salino e minerale

ADA ORGANIC (Spagna)
London dry gin
artigianale della galizia.
Tra le botaniche vengono utilizzati:
arancia, zenzero, cannella,
cardamomo
note: agrumato e fresco

GIN MARE (Spagna)
Gin classico spagnolo
dal gusto mediterraneo
note: fresco e profumato

KURO JAPANESE-INSPIRED GIN (UK)
Gin inglese, ma con ispirazione
giapponese. tra le botaniche si
riconosce il bamboo che ricorda
il Sol Levante
note: secco e persistente

TARSIER SOUTHEAST ASIAN GIN (UK)
Gin inglese di ispirazione thailandese.
Tra le botaniche sono presenti
il pepe di Cambogia e il basilico
dolce thailandese
note: fresco, erbaceo e agrumato

TARSIER ORIENTAL PINK GIN (UK)
La base è Tarsier gin a cui vengono
aggiunti frutti come lychee, dragon
fruit e lampone tipici dell'oriente
note: floreale e fruttato

HENDRICK'S (UK)
Il classico gin in stile inglese
note: agrumato, morbido
ed equilibrato


Organya
THE ITALIAN APERITIVO




Organya
THE ITALIAN BOWL

ordina on line!



organya.it