

OLISTICHOUSE gamella's MENU



POPOLARE

€ 11

GAMELLA SPECIALE DEL GUIDONI CON 150GR DI SPAGHETTI GROSSI RUMMO, POMODORI BIO DEL MERCATO, OLIVE DI GAETA, CAPPERI DI PANTELLERIA E ORIGANO DELL'ORTO VERTICALE. VARIANTE GLUTEN FREE CON SPAGHETTI DI PATATE AL DENTE.

SEMPLICEMENTE, UNA PUTTANESCA AD HONOREM!



HIPPIES' RISOTTO

€ 16

GAMELLA CON 2/3 DI RISO CARNAROLI DELLO ZEI, PISTILLI DI ZAFFERANO ROSSO PURO DI CASTELFIORENTINO, FAGIOLI PIATTONI DEL MERCATO, CONTRASTO DI LAMPONI, FIORI DI FLORA E 1/3 DI CAROTE FRAGRANTI AL FINOCCHIETTO.

STRAVAGANTE RISOTTO MANTECATO SENZA VIOLENZA.



LA CECINETTE

€ 14

GAMELLA 50/50 DIVISA TRA LE ROSSE PATATE ARROSTO DI COLFIORITO, MAIONESE IMPAZZITA, FAINE' DI CECI CON PORRO E TANTE VERDURE, HUMMUS ALLA LIBANESE DELICATAMENTE PICCANTE.

SOSTANZIOSA LUNCH BOX VEGETALE, IL 5 E 5 D'ACCIAIO.



SI PEPE NO CACIO

€ 15

GAMELLA CON 2/3 DI MEZZO RIGATONE RUMMO RIPASSATO IN UNA RICCA SALSA DI ANACARDI E PEPE LUNGO, PEPERONI DI SENISE IGP, 1/3 DI BABAGANUSH CON FRIGGITELLI ABBRUSTOLITI SULLA BUCCIA.

DECISA VARIANTE VEGETALE DI UN CLASSICO INTRAMONTABILE.



GAMELLINA

€ 6.50

BABY GAMELLA CON PASTA AL POMODORO, COTOLETTA DI VERDURA, PICCOLE PATATE CROCCANTI, CREMOSA SALSA "FERMAGGIOSA". GIOCOSA "PAPPA" PER I PICCOLI FIGLIOLI.



seitanotto

...

€ 9.50

PASSERINA POCO BAGNATA FATTA IN HOUSE DA "I SEMELLAIO", SEITAN SBUCCIATO E MASSAGGIATO CON OLIO DI COCCO BIO E TAMARI, SALSA VERDE E SALSA PIZZICHENTE, ACCOMPAGNATO DA PATATE ROTTE E INFORNATE.

IMPAVIDA ALTERNATIVA DEL LEGGENDARIO PANINO FIORENTINO.



HAPPY GAMELLA

...

€ 5

COCCOLI SENZA GLUTINE SOFFIATI E FRITTI, FRESCA CRESCENZA DI RISO, FETTINE DI FRUMENTO ALLA PAPRIKA E CUMINO.

APERITIVO ANTICONFORMISTA, È L'ORA DELL'HIPPIE'S HOUR!



1960 SALAD

€ 8

GENTILE BOWL CON LATTUGHINI ROSSI E VERDI, MESCOLATA CON SEMI DI ZUCCA, FOGLIE VERDI CROCCANTI, ERBE SPONTANEE DI POLCANTO, TOFU ARROSTITO IN SALSA COCKTAIL, "SUPER CAVOLO" FERMENTATO IN HOUSE.

VIRTUOSA MESCOLANZA RIBELLE... COME I FAVOLOSI ANNI 60'.



NOVOLISÙ

€ 6

BISCOTTO BARZOTTO AI SEMI DI LINO E CAFFÈ DEL PITTI, VELLUTATA CREMA VEGETALE ALLA CURCUMA, GOLOSA GHIACCIA AL CIOCCOLATO FONDENTE, CROCCANTE DI SEMI E FRUTTA SECCA.

ATIPICA INTERPRETAZIONE DELL'AFRODISIACO DOLCE AL CUCCHIAIO.



ETRUSCHI

€ 4

"TRIS-COTTO" ARRICCHITO CON SEMI DI GIRASOLE, MANDORLE E ALBICOCHE ESSICcate.

FINE PASTO DA AFFERRARE COI DENTI O DA BAGNARE BEATO.

SERVIZIO HIPPIE'S BALCONY

€ 10

IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE AVVERTIRE TEMPESTIVAMENTE IL PERSONALE!