

*primavera 2021*

# MENU

---

*HOME RESTAURANT  
LABORATORIO DI CUCINA*

PIKNI 

# LA TRADIZIONE

---

- Cicoriette selvatiche “aglio, olio e peperoncino” con *Allium vineale* e peperoncino *diavulicchio* - € 6,50 a porzione - *solo asporto*
- Cicoriette selvatiche *azzise* con pomodorini freschi e aglio selvatico - € 6,50 a porzione - *solo asporto*
- Cicoriette selvatiche *azzise* con uovo e Parmigiano Reggiano - € 7,00 a porzione - *solo asporto* 🍼 🔍
- Minestra maritata di erbe selvatiche - con cicoriette, brodo di erbe selvatiche, pane casereccio abbrustolito - € 6,00 a porzione - *solo asporto* 🌿
- Zuppa di erbe selvatiche miste - € 6,00 a porzione - *solo asporto*
- Frittata al finocchietto selvatico - € 6,00 a porzione - *solo asporto* 🔍
- Frittata di lampascioni - € 7,00 a porzione - *solo asporto* 🔍
- Lampascioni alla pignatta - € 6,50 a porzione - *solo asporto*
- Cardoncelli arraganati (funghi cardoncelli al forno) - € 7,00 a porzione - *solo asporto* 🌿
- Ricotta con la nepetella - € 6,50 a porzione - *solo asporto* 🍼
- Ricotta di mandorle con la nepetella - € 8,00 a porzione 🍷

# ANTIPASTI

---

- *Potatissalad* - insalata di patate lesse, maionese di **mandorla**, *Allium vineale* fresco, semi di *Papaver rhoeas*, aceto di fichi neri con fiori di *Sambucus nigra* - € 7,00 a porzione *solo asporto* 🍷
- *Potatissalad* all'*Opuntia dillenii* - insalata di patate lesse, maionese di **mandorla** all'aglio orsino, semi di finocchietto selvatico, aceto di fichi neri con fiori di *Sambucus nigra* - € 7,50 a porzione *solo asporto* 🍷
- Insalata *kale*, tartufi salati di "formaggio" vegetale di **mandorla** all'*Allium vineale*, pomodori san Marzano sott'olio alle erbe selvatiche miste - € 6,50 a porzione *solo asporto* 🍷
- Girelle di sfoglia con *Allium vineale* e origano della Murgia € 1,00 l'una 🌸🌿
- Girelle di sfoglia all'aglio orsino e timo serpillò € 1,50 l'una 🌸🌿
- Girelle di sfoglia con il nostro pesto rosso (contiene **mandorle**) € 1,50 l'una 🌸🍷🌿
- Girelle di sfoglia con il nostro pesto alle *Conifere* (contiene **mandorle**) € 1,50 l'una 🌸🍷🌿
- *Amuse-bouche* - cestini di avena ripieni di maionese di **mandorle** con specie spontanee commestibili in LAB - € 2,00 l'uno *solo asporto* 🍷🌿
- *Coleslaw* con erbe spontanee del sottobosco, polveri selvatiche € 6,50 a porzione *solo asporto*





# PRIMI PIATTI

---

- Lasagna trevigiana e *Polypodium vulgare* - € 7,00 a porzione *solo asporto* 🍷🌿
- Gnocchi alla romana con *Carthamus tinctorius*, besciamella delle nostre **nocciole** e **faggeole** tostate - € 6,50 a porzione *solo asporto* 🍷🌿
- Vellutata di erbe selvatiche miste con uva sultanina bio, pinoli e "formaggio" vegetale stagionato di **mandorla** € 6,00 a porzione (200 g circa) 🍷
- *Zoodles* di patata dolce con pesto di alberi selvatici € 6,00 a porzione 🍷
- *Melokhia* con uva sultanina, **pinoli** e "formaggio" vegetale di **mandorla** - € 6,00 a porzione *solo asporto* 🍷
- Cereali misti con pesto di pomodori san Marzano sott'olio con erbe selvatiche, **mandorle**, *Allium* spp., "formaggio" vegetale di **mandorla** stagionato € 6,00 a porzione *solo asporto* 🌿
- Gnocchi alla sorrentina con "mozzarella" di riso, *Allium vineale*, "formaggio" stagionato di **mandorla**, origano della Murgia € 6,50 a porzione *solo asporto* 🌿🍷
- Lasagna di pane carasau all'*Allium* con salsa di pomodoro allo *shiso* (*Perilla frutescens*) € 6,50 a porzione *solo asporto* 🌿
- Lasagna al pesto di erbe selvatiche miste € 6,00 a porzione 🌿🍷
- Lasagna classica con "trita" vegetale, *Allium* spp., origano della Murgia € 7,00 a porzione 🌿





## SECONDI PIATTI

---

- Polpettine di *Opuntia dillenii*, avena, semi misti, accompagnate da misticanza *wild* - € 7,00 a porzione (6 polpette) *solo asporto*  
- Polpettine alle tre mente selvatiche - € 1,00 al pezzo *solo asporto*
- Polpettine ai funghi porcini e tartufo - € 2,00 al pezzo *solo asporto*
- *Beyond Meat* burger alla pizzaiola con origano della Murgia - € 8,50 a porzione *solo asporto*
- *Beyond Meat* burger marinata alle **Conifere** con funghi porcini e mirtilli rossi € 8,50 a porzione
- *Flan* di cicoriette selvatiche con *Allium* e peperoncino - € 4,50 l'uno *solo asporto*
- Patata dolce alla Hasselback con **Conifere**, radici e cortecce - € 6,00 a porzione *solo asporto*
- Involtoni di foglie di vite/*Rumex* in LAB ripieni di riso con erbe selvatiche € 2,00 l'uno 
- *Wellington* di barbabietola in sfoglia con erbe spontanee € 20,00 (500 g circa, 8 porzioni abbondanti) 





# CONTORNI

---

- Misticanza *wild*: più di cento specie - € 7,00 a porzione *solo asporto* 
- Involtini di sfoglia di riso con specie selvatiche in LAB e polvere di radici e cortecce - € 3,50 l'uno *solo asporto*
- Nastri di carote marinati con germogli di abete in LAB, curcuma, *Allium vineale*, sale affumicato - € 5,00 a porzione *solo asporto*
- Tuberi e radici al forno in vincotto di melagrana e polvere di cortecce - € 6,50 a porzione *solo asporto*
- Patate al forno alle *Conifere* € 5,50 a porzione
- Patate dolci al forno con polvere di radici € 6,00 a porzione
- *Tiella* di topinambur al forno ai semi selvatici € 6,50 a porzione
- Carote viola al "burro" di **mandorle** con *Crithmum maritimum* e *Smyrnum olusatrum* € 6,50 a porzione 
- Fagioli cannellini in *ketchup* di cinorrodi e drupe di *Schinus molle* - € 6,00 a porzione *solo asporto*
- Carpaccio di barbabietola e *Ægopodium podagraria* con aceto delle nostre mele aromatizzato con lamponi e rosa - € 6,00 a porzione *solo asporto* 
- *Chips* di topinambur con polveri selvatiche € 6,00 a porzione
- *Chips* di patata dolce con paprica dolce, *Allium vineale*, origano della Murgia, *Schinus molle* € 6,00 a porzione
- Specie selvatiche in LAB con cracker di polvere di ghiande - € 7,00 a porzione 



# “FORMAGGI” VEGETALI

---

- “Ricotta” di **mandorle** con pomodori San Marzano sott'olio, origano della Murgia, peperoni cruschi, *Allium vineale*, polvere di capperi - € 8,00 a porzione (200 g circa)  
- Crema spalmabile di **mandorla** all'*Allium* spp. - € 8,00 200 g circa 
- Crema spalmabile di **mandorla** al tartufo € 9,00 200 grammi circa 
- Crema spalmabile di **mandorla** al *Crithmum maritimum* € 8,00 200 g circa  
- Crema spalmabile di **mandorla** all'*Opuntia dillenii* € 9,00 200 g circa 
- Crema spalmabile di **mandorla** fermentata e stagionata € 8,00 200 g circa 
- "Formaggio" vegetale di **mandorla** al pepe nero e germogli di abete rosso (*Picea abies*) € 8,00 250 g circa 
- "Formaggio" vegetale di **mandorla** con *Allium* spp. e origano della Murgia € 8,00 200 grammi circa 
- "Formaggio" vegetale di **mandorla** ai fiori selvatici con *Carum carvi*, porcini e abete rosso (*Picea abies*) € 9,00 200 g circa  
- “Formaggio” vegetale di **mandorla** erborinato, con abete rosso (*Picea abies*) € 10,00 200 g circa 
- Degustazione di "formaggi" vegetali accompagnati dal nostro sciroppo di *Conifere* - € 15,00 a porzione (4/5 "formaggi" diversi)  

## ...IN ACCOMPAGNAMENTO

---

- *Chutney* di cipolla di Acquaviva allo *Smyrnum olusatrum* € 6,50 200 g circa
- Carote in LAB con *Rosa canina* € 6,00 200 g circa
- Crauti rossi al finocchietto selvatico € 6,00 200 g circa
- Giardiniera selvatica in LAB con semi selvatici € 6,50 200 g circa
- Salsa carote, uva sultanina bio, whisky scozzese e *Geum urbanum* € 7,00 200 g circa 
- Composta di cipolla di Acquaviva e *Crithmum maritimum* € 6,00 200 g circa
- Composta di cipolla di Acquaviva e *Schinus molle* € 6,00 200 g circa
- Cipolla di Acquaviva sott'aceto di fichi neri con fiori di *Sambucus nigra* € 6,50 200 g
- **Senape** selvatica in grani con radici e cortecce € 6,50 200 g circa 






Pikniq

# I NOSTRI TARALLINI



- *Opuntia dillenii* e *Crithmum maritimum* - € 7,00 (200 g)  
🌿
- Carrube e alloro - € 6,50 (200 g) 🌿
- Origano della Murgia e *Allium vineale* - € 6,50 (200 g)  
🌿
- Timo serpillino e petali di fiori - € 6,00 (200 g)
- Aglio orsino, pomodori san Marzano, polvere di foglie di capperi - € 6,50 (200 g) 🌿
- Curcuma e *Perilla frutescens* - € 6,00 (200 g) 🌿
- Prosecco Valdobbiadene DOP, piantaggine, porcini - € 6,50 (200 g) 🌿

- Il nostro zafferano in pistilli e abete rosso - € 8,00 (200 g)  

- Pomodori san Marzano, origano della Murgia e foglie di capperi - € 6,00 (200 g)  

- Farina delle nostre castagne, piantaggine, porcini - € 7,00 (200 g)  

- Passito e *Conifere* - € 6,50 (200 g)

# I NOSTRI DOLCI

---

- *Brownies* fave di cacao, crema di **mandorle**, polvere di bacche, fiori - € 7,00 a porzione *solo asporto* 🍪🌿
- Torta paesana su stecco da passeggio con *Geum urbanum* e **pinoli** € 5,00 l'una 🌸🍪
- *Milopitakia* al **larice** e sciroppo di pera - € 3,50 l'una *solo asporto* 🌿
- Strudel con le nostre mele selvatiche, crema di **mandorle** e **pistacchi**, polvere di radici - € 15,00 strudel intero (400/500 g circa; 8 porzioni abbondanti) *solo asporto* 🍪🌿
- *Sporcamussi* con crema di fave di cacao e crema di **pistacchi** - € 2,50 l'uno *solo asporto* 🍪
- Pan meini mais fioretto e fiori di *Sambucus nigra* - € 2,50 l'uno 🌸🌿
- *Waffel* mais e riso semi integrale con *Artemisia* spp. - € 4,00 l'uno 🌸🌿
- Crema di ghiande con croccante di **mandorle**, **faggioline** e **nocciole** - € 6,50 a porzione *solo asporto* 🍪
- Crema di **mandorle** con composta di fragoline di bosco e *Mentha spicata* - € 5,00 a porzione *solo asporto* 🍪
- Panna cotta di **mandorle** con gelatina di rosa e polvere di bacche selvatiche - € 6,50 a porzione *solo asporto* 🍪
- Panna cotta di **mandorle** con *Mentha* spp. € 6,50 a porzione *solo asporto* 🍪

- Panna cotta di **mandorle** con *coulis* di *Polypodium vulgare* € 7,00 a porzione *solo asporto* 🍪
- Panna cotta di **mandorle** con ciliegie selvatiche sotto spirito e crema di fave di cacao fermentate € 7,00 a porzione *solo asporto* 🍪
- Panna cotta di riso semi integrale con sciroppo di **Conifere** € 6,50 a porzione *solo asporto*
- Panna cotta di riso semi integrale con elettuario di **ginepro** € 6,50 a porzione *solo asporto*
- "Coppa del nonno" *wild* al caffè con ghiande e *Polypodium vulgare* € 6,50 l'una *solo asporto*
- Torta Foresta Nera con amarene selvatiche sciropate, crema di **mandorle** e polvere di bacche selvatiche € 8,00 a porzione *solo asporto* 🍪🌿
- Torta delle nostre mele selvatiche con polvere di *Geum urbanum* e granella di **fagioline** € 6,50 a porzione *solo asporto* 🍪🌿
- Panzerottini dolci al forno ripieni di composta di fichi, **nocciole** tostate, *Geum urbanum*, uva sultanina bio € 3,50 l'uno 🍪🌿
- Tartufi di marzapane con polveri selvatiche miste - € 2,00 l'uno 🌸🍪
- Cotognata di pere cotogne con polvere di **Conifere** € 6,00 a porzione

Pikniq

# LE NOSTRE TAVOLETTE DI CIOCCOLATO



- Cioccolato fondente 70% con *Mentha* spp. e *Melissa officinalis* € 6,00 (150 g circa)
- Cioccolato bianco *Rosa* spp. e *Calendula officinalis* € 6,00 (150 g circa)
- Cioccolato fondente con mirtilli rossi e *Geum urbanum* € 6,00 (150 G circa)
- Cioccolato fondente con **Conifere** € 6,00 (150 g circa)
- Cioccolato fondente con drupe di *Schinus molle* e *Artemisia* € 6,50 (150 g circa)
- Cioccolato bianco con *Crithmum maritimum* e *Smyrnum olusatrum* € 6,50 (150 g circa)

- Cioccolato bianco con i nostri pistilli di zafferano e petali di fiori selvatici € 7,00 (150 g circa)
- Cioccolato bianco al mirto € 6,50
- Cioccolato bianco al **ginepro** € 6,50
- Cioccolato bianco al *Polypodium vulgare* € 7,00

Pikniq

# I NOSTRI BISCOTTI



- *Shortbread* riso semi integrale, **mandorla**, abete rosso - € 6,50 il sacchetto da 200 grammi 🍪
- Biscotti fave di cacao, mandarino, finocchietto selvatico - € 6,50 il sacchetto da 200 grammi 🌿
- Biscotti fave di cacao, **mandorle**, *Crithmum maritimum* € 7,00 il sacchetto da 200 grammi 🍪
- Biscotti mandarino, *Crithmum maritimum*, *Carum carvi* - € 6,50 il sacchetto da 200 grammi 🌿
- Biscotti fave di cacao, *Geum urbanum*, sale Maldon - € 6,50 il sacchetto da 200 grammi 🌿

Pikniq

# LE NOSTRE BEVANDE VEGETALI

---



- Latte di **mandorla** puro, senza additivi, da mandorle bio (origine: Puglia) - € 6,00 al litro *solo asporto* 🍂
- Latte delle nostre **nocciole** puro, senza additivi - € 6,00 al litro *solo asporto* 🍂
- Latte di riso semi integrale puro, senza additivi - € 6,00 al litro *solo asporto*
- Latte delle nostre castagne puro, senza additivi - € 6,50 al litro, *solo asporto*



Pikniq

# I NOSTRI SALI AROMATICI

---



- Sale rosa dell'Himalaya bio all'abete rosso - € 5,50 40 g circa
- Sale rosa dell'Himalaya bio al cipresso - € 5,00 40 g circa
- Sale rosa dell'Himalaya bio al pino - € 5,00 40 g circa
- Sale marino non iodato Margherita di Savoia con piantaggine e morchelle - € 6,00 40 g circa
- Sale marino non iodato Margherita di Savoia con *Crithmum maritimum* - € 5,00 40 g circa
- Sale marino non iodato Margherita di Savoia con *Smyrniolum olusatrum* - € 6,00 40 g circa

*Pikniq*

# I NOSTRI INSAPORITORI

---



- Dado vegetale selvatico in crema - € 6,00 vasetto (150/250 grammi circa) 🌿
- Dado vegetale selvatico in polvere - € 6,00 vasetto 40 grammi circa 🌿

Pikniq


# IL NOSTRO "BURRO" VEGETALE

---

- "Burro" di **mandorle** bio (origine: Puglia) puro senza additivi - € 6,00 il vasetto (200 grammi circa) 🍪
- "Burro" con le nostre **nocciole** puro senza additivi - € 7,00 il vasetto (200 grammi circa) 🍪
- "Burro" di **mandorle** bio (origine: Puglia) con *Allium vineale* - € 6,50 il vasetto (200 grammi circa) 🍪
- "Burro" di **mandorle** bio (origine: Puglia) con abete rosso - € 6,50 il vasetto (200 grammi circa) 🍪

# LE NOSTRE SALSE

---

- hummus classico: cicerchie, **mandorle**, *Ægopodium podagraria* - € 6,50 a porzione (200/250 grammi circa)  

- hummus fucsia: cicerchie, *Opuntia dillenii*, limone di Sorrento bio, *Crithmum maritimum* - € 7,00 (200/250 grammi circa)
- *Wild Ketchup*: cinorrodi, *Crataegus* spp., *Allium vineale*, origano della Murgia, *Schinus molle* - € 7,00 (200 grammi circa)
- maionese di **mandorle** classica € 6,00 (200 grammi circa) *solo asporto*
- maionese di **mandorle** all'aglio orsino € 6,50 (200 grammi circa) *solo asporto*
- maionese di **mandorle** all'*Opuntia dillenii* € 7,00 (200 grammi circa) *solo asporto*
- maionese di **mandorle** al rafano € 6,50 (200 grammi circa) *solo asporto*

# I NOSTRI PESTI SELVATICI

---





- Pesto rosso (pomodori secchi, peperoni cruschi, **mandorle**, origano della Murgia, aglio selvatico, olio evo) - € 6,50 vasetto 150 g
- Pesto di *Conifere* (**mandorle**, "formaggio" di mandorle, *Conifere*, aglio selvatico, olio evo) - € 7,00 vasetto 150 g
- Pesto all'aglio orsino - € 7,50 vasetto 150 g
- Pesto alla silene - € 7,00 vasetto 150 g

Pikniq

# PRODOTTI DA FORNO WILD










- "pane" delle nostre castagne ai semi di piantaggine e funghi porcini € 7,00 (500/600 grammi) 🌿
- "pane" delle nostre castagne con alga dolce bio € 7,00 (500/600 grammi) 🌿
- "pane" delle nostre castagne con uva sultanina e le nostre mele cotogne € 6,50 (500/600 grammi)
- cracker ai semi selvatici € 6,00 (200 grammi) 🌿
- cracker delle nostre castagne ai semi di piantaggine con porcini € 6,50 200 grammi 🌿
- cracker al *Crithmum maritimum* € 6,50 200 grammi 🌿
- cracker con *Smyrniolum olusatrum* € 7,00 200 grammi 🌿
- cracker al finocchietto selvatico € 6,00 200 grammi 🌿

- cracker alle *Conifere* € 6,00 200 grammi 
- calzone pugliese con cipolla di Acquaviva, *Allium vineale*, olive dolci, uva sultanina bio, *Geum urbanum*, ricotta di **mandorle** autoprodotta € 6,50 a porzione (150/200 grammi circa)  
- torta salata ripiena di cicoriette selvatiche al peperoncino con *Allium* spp. € 6,00 a porzione (150/200 grammi circa) 

# LA NOSTRA COLAZIONE SELVATICA A CASA TUA!

.....

Puoi ordinare una delle tre proposte a scelta e riceverla comodamente a casa tua:

- un litro di latte di **mandorla** bio fresco, autoprodotta, senza additivi (origine: Puglia); 200 grammi biscotti di riso semi integrale ai mirtili rossi; assaggio di "caffè" di tarassaco autoprodotta (40 grammi circa)  
€ 12,00 consegna inclusa, *solo asporto* Provincia di Varese  
 
- un litro di latte di riso semi integrale; 500 grammi "pane" di polvere di ghiande; crema spalmabile **mandorle** e fragoline di bosco (150/200 grammi circa); assaggio di sciroppo di **Conifere** spalmabile (40 grammi circa)   
€ 16,00 consegna inclusa, *solo asporto* Provincia di Varese  
 
- un litro di latte delle nostre **nocciole**; strudel di sfoglia di riso con le nostre mele selvatiche e polvere di *Geum urbanum* (400/600 grammi circa, intero; 8/10 porzioni abbondanti); fichi essiccati autoprodotti con alloro selvatico ripieni di **mandorle** bio (origine: Puglia); estratto delle nostre mele selvatiche con polvere di mandarino e *Crithmum maritimum* (mezzo litro)  
€ 21,00 consegna inclusa, *solo asporto* Provincia di Varese  
 



# LE NOSTRE CREME SPALMABILI



- Crema spalmabile di **mandorle** bio (origine: Puglia) con polvere di *Geum urbanum* e vaniglia del Madagascar - € 7,00 vasetto 150/200 grammi circa 🍪
- Crema spalmabile delle nostre **nocciole** con **nocciole** intere all'interno - € 7,50 vasetto 150/250 grammi circa 🍪
- Crema spalmabile cioccolato bianco e fragoline di bosco - € 7,00 vasetto 150/250 grammi circa 🍪
- Crema spalmabile delle nostre castagne con polvere di radici e cortecce e vaniglia bio del Madagascar - € 7,50 vasetto 150/250 grammi circa
- Crema di **mandorle** alla *Mentha* spp. € 6,00 vasetto 150/200 grammi circa 🍪

- Crema di **mandorle** e *Rosa canina* € 6,00 vasetto 150/200 grammi circa 🍪
- Crema di **mandorle**, *Crithmum maritimum* e *Smyrniium olusatrum* € 6,50 vasetto 150/200 grammi circa 🍪
- "Burro" delle nostre mele selvatiche con *Geum urbanum* e vaniglia del Madagascar bio - € 6,50 il vasetto (150/200 grammi circa)
- "Burro" delle nostre pere selvatiche con *Geum urbanum* e vaniglia del Madagascar bio - € 6,50 il vasetto (150/200 grammi circa)
- "Burro" delle nostre mele selvatiche al finocchietto selvatico - € 6,00 il vasetto (150/200 grammi circa)
- *Dulce de leche* di **mandorla** al *Geum urbanum* - € 7,00 il vasetto (150/200 grammi circa) 🍪
- Crema di fave di cacao con le nostre **nocciole** intere € 7,00 il vasetto (150/200 grammi circa) 🍪

# I NOSTRI SNACK

---

- \* *Chips* delle nostre mele selvatiche all'abete rosso - € 5,00
- \* Mix di frutta selvatica essiccata - € 6,50
- \* Fragole essiccate e fiori di sambuco - € 7,00
- \* *Chips* di topinambur alla pizzaiola - € 5,50
- \* Le nostre nocciole al sale bio dell'Himalaya con abete rosso - € 6,00
- \*

# ALLERGENI - LEGENDA

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### MOLLUSCHI

Canestrella, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

### GLUTINE



Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

### LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

### SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott' aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

### UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

-  arachidi e derivati
-  frutta a guscio
-  latte e derivati
-  sesamo
-  soia
-  glutine
-  senape
-  sedano
-  anidride solforosa e solfiti
-  uova e derivati

Molte delle nostre ricette sono senza glutine, e seguiamo tutte le regole fornite da AIC per la preparazione e la somministrazione degli alimenti *gluten-free* per evitare i rischi di contaminazione. Tuttavia, nella nostra cucina non si utilizzano solo ingredienti *gluten-free*.

Le *Conifere* non sono nell'elenco degli allergeni, tuttavia non vanno assunte in gravidanza, allattamento, e da bambini al di sotto dei 6 anni.

\*a seconda delle zone, isole escluse




*Le ricette di Pikniq sono preparate a mano, con ricette testate e cucinate con materie prime il più possibile biologiche e a km zero e specie spontanee commestibili raccolte a mano in luoghi il più possibile incontaminati e, se fresche, trasformate entro pochi minuti dalla raccolta; derivano dalla tradizione dei nostri avi e sono a volte "rivisitate" in chiave moderna.*

*Tutti i nostri prodotti sono preparati a mano con materie prime autoprodotte o biologiche da fornitori selezionati.*


*Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili (dipende dalla raccolta) mentre, per quanto riguarda i fermentati e i "formaggi" vegetali, considera per favore almeno 48 ore per la loro preparazione dopo il tuo ordine.*

*Ci teniamo che la tua esperienza sia perfetta, per cui ti chiediamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze, se ci sono cibi che non ami, e ti indicheremo le migliori modalità di consegna, eventuale cottura, impiattamento, etc.*

*È possibile ordinare piatti senza glutine, senza lattosio, senza zucchero, senza sale, etc. Ricorda di specificarlo in fase di ordine!*

I prodotti indicati con  sono quelli che possono essere spediti con corriere in tutta Europa. Le spedizioni in Italia sono incluse con un ordine minimo di € 80,00 e suscettibili di integrazione se in "zone remote" per il corriere; le spedizioni in Europa sono suscettibili di integrazione a seconda della località di destinazione.

Ulteriori aggiornamenti li trovi sulla nostra [pagina Facebook](#).



## Alta Cucina Selvatica a casa tua!

Siamo disponibili per  
preparazioni su richiesta

PIKNI 

[info@pikniq.com](mailto:info@pikniq.com)