



Delivery Service

PIKNI 

Ordina i tuoi piatti preferiti
a domicilio e noi li
consegnamo freschissimi,
gustosi e pieni di Natura!

Invia mail a info@pikniq.com
Tel. 0395783445

Come ordinare

Invia una mail a info@pikniq.com con il tuo ordine.

Se hai bisogno di informazioni puoi chiamare 0395783445 o 3477523337 (solo WhatsApp).

La normativa vigente prevede il pagamento tracciabile tramite bonifico bancario o PayPal. Tutti i dettagli ti verranno inviati una volta confermato l'ordine.

Minimo d'ordine € 50,00.

La consegna viene effettuata nel rispetto dei requisiti previsti dal D.P.C.M. vigente in materia di ristorazione e consegna a domicilio nonché il rispetto delle regole di igiene e profilassi sanitaria già in vigore.

Antipasti

Potatissalad ° insalata di patate lesse con maionese di mandorle, foglie di *Allium vineale*, semi di papavero, aceto di fichi neri con fiori freschi di sambuco

Amuse-bouche ° cestini di avena ripieni di maionese di mandorle con specie selvatiche in LAB

Sushi *wild* a base di verdura, ripieno di non-formaggio, condimenti e decorazioni selvatiche a seconda del raccolto del giorno

Frittini ° chips selvatiche con il nostro ketchup di cinorrodi e biancospino e erbe selvatiche miste

Hummus fucsia ° *Opuntia dillenii*, cicerchie e limone di Sorrento - accompagnato dalle nostre crudité

Hummus classico ° cicerchie, mandorle, *Ægopodium podagraria* - accompagnato dalle nostre crudité

Coleslaw con erbe selvatiche del sottobosco e gemme di alberi

Lampascioni sott'olio con polveri di radici e cortecce

Primi piatti

Lasagna trevigiana e *Polypodium vulgare*

Canederli aglio selvatico, silene e non-formaggi di mandorla

Gnocchi alla romana con cartamo, besciamella di nocciola e faggeole tostate

Vellutata di zucca con *Geum urbanum* e crostoni ai semi selvatici

Melokhia con uva sultanina, pinoli e non formaggio di mandorla

Secondi piatti

Polpettine di *Opuntia dillenii*, avena, semi misti con misticanza *wild*

Polpettine alle tre mente selvatiche

Tortini di cicoriette selvatiche al peperoncino con *Allium* spp.

Batata alla Hasselback con *Conifere*, radici, cortecce

Ricotta di mandorle fresca con San Marzano sott'olio agli aromi selvatici

Contorni

Misticanza selvatica: più di cento specie

Involtini di sfoglia di riso con specie selvatiche in LAB e polvere di radici e cortecce

Radici selvatiche al forno in vincotto di melagrana e polvere di cortecce

Fagioli cannellini in ketchup di cinorrodi e drupe di *Schinus molle*

Carpaccio di barbabietola e *Aegopodium podagraria* con aceto di lamponi e rose

Specie selvatiche in LAB con cracker di ghiande

Non-formaggi di mandorla e sciroppo di *Conifere*

I nostri dolci

Brownies fave di cacao, crema di mandorle, polvere di bacche, fiori freschi

Milopitakia al larice e sciroppo di pera

Strudel di mele renette con crema di mandorle e pistacchi e polvere di radici

Pan meini mais fioretto e sambuco

Crema di mandorle con composta di fragoline di bosco e menta

Panna cotta di mandorle con gelatina di rosa e polvere di bacche

Tartufi di marzapane con polveri selvatiche

La nostra pasta

Maltagliati carrube e piantaggine

Tagliatelle all'abete rosso
Lasagne all'*Opuntia dillenii*
Pizzocheri al pino mugo

I nostri taralli

Opuntia dillenii, *Allium vineale*, origano di montagna
Carrube e alloro
Semi di aglio orsino, San Marzano, polvere di foglie di capperi
Curcuma e *Perilla frutescens*

I nostri biscotti

Shortbread riso, mandorla e abete rosso
Cuori fave di cacao, mandarino, finocchietto selvatico
Mandarino, critmo, cumino dei prati

Speciale menu di Pasqua

- ° *muffin plant-based* con non-formaggio stagionato e aromi selvatici
- ° *deviled eggs* fucsia all'*Opuntia* con salse *wild* da spalmare e cracker al critmo
- ° panettone gastronomico con farcitura selvatica
- ° antipasti misti a base di specie selvatiche fermentate
- ° *pâté* plant-based con aromi selvatici
- ° gelatina di Moscato e Conifere
- ° gelatina di *mulled wine* con *Geum urbanum* e *Schinus molle*
- ° non-formaggi all'ossicocco, al pepe nero e tartufo
- ° colomba *plant-based* con ingredienti selvatici

Delivery Service

PIKNI 

Siamo disponibili
per preparazioni
su richiesta

Invia mail a info@pikniq.com
Tel. 0395783445