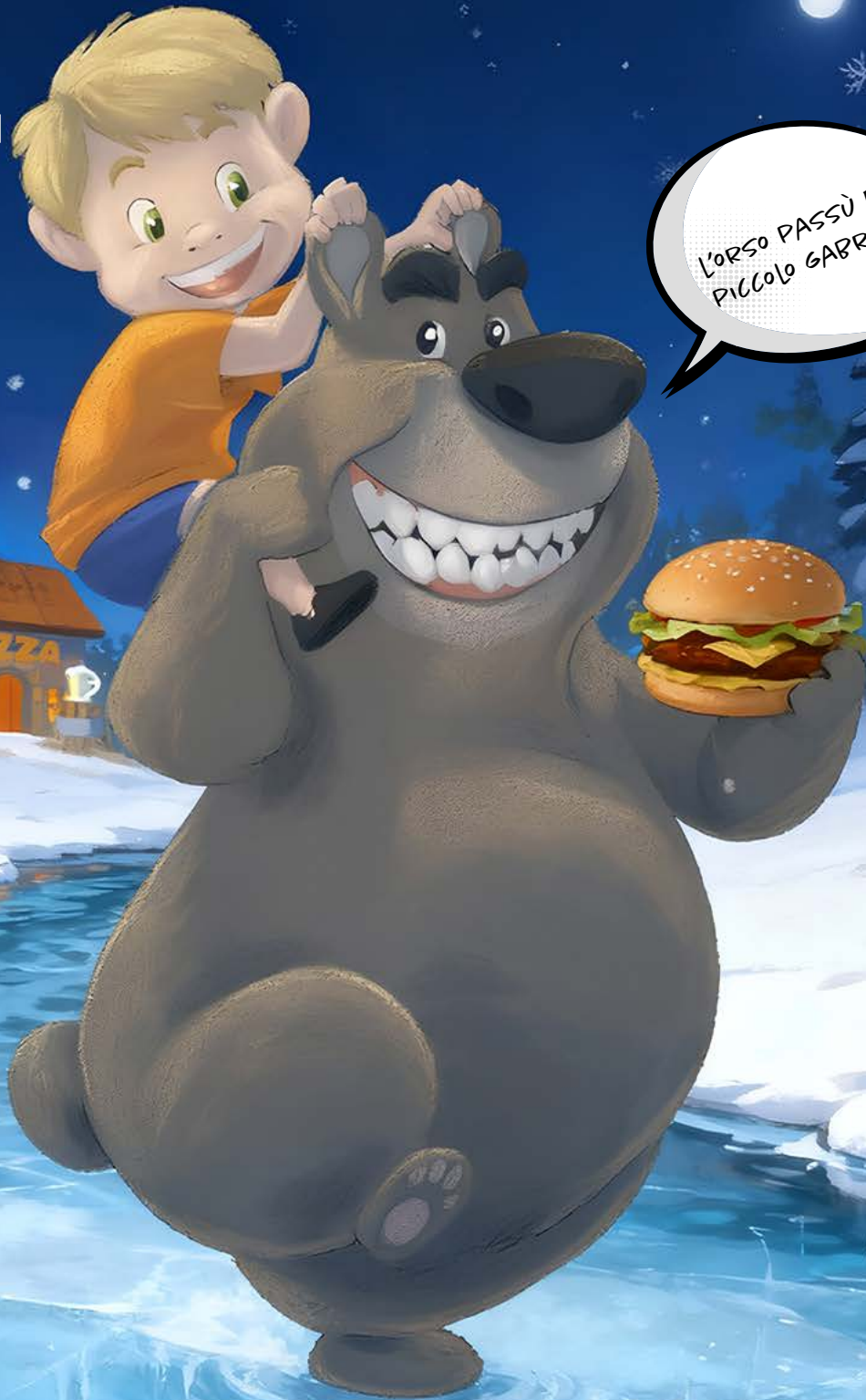


# MENÙ RISTORANTE



L'ORSO PASSÙ E IL  
PICCOLO GABRIEL

**P**assù  
DI CROSTA E SCHIUMA

# I nostri **fermentati**

L'orso Passù e il piccolo Gabriel ti portano in montagna con pizze croccanti, burger leggendari, montanare fritte, alette fritte house e fermentati wild!

## **I PLUS DEI NOSTRI FERMENTATI**

Probiotici naturali per intestino felice, digestione top e sistema immunitario forte! Ricchi di vitamine preservate, acidi croccanti e note funky uniche grazie alla cultura wild da birra spontanea.

Gut-friendly e super gustosi!

**Passù**  
DI CROSTA E SCHIUMA



# Le pizze **fermentate**

Funk  
mont

## **FUNK DIAVOLA - 14,5 €**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, nduja calabrese piccante, peperoni fermentati wild croccanti-aciduli, cipolle rosse fermentate dolci, drizzle di hot sauce house. <sup>1,7</sup>

## **CRAUTI ALPINI - 14 €**

Base bianca (crema di pecorino), mozzarella, speck croccante altoatesino, crauti wild dal cappuccio funky, ravanelli fermentati rosa per crunch. <sup>1,7</sup>

## **COTOGNA D'INVERNO - 13,5 €**

Crema di zucca fermentata dolce-terrosa, gorgonzola DOP, cotogne fermentate in pezzi, noci tostate, drizzle di miele fermentato con aglio. <sup>1,7,8</sup>

## **GIARDINIERA WILD - 13,5 €**

Pomodoro, mozzarella, mix giardiniera wild house (carote, cavolfiore, ravanelli, peperoni fermentati), cavolfiore fermentato extra croccante, olio EVO. <sup>1,7</sup>

## **PROVOLA AFFUMICATA FUNK - 14,5 €**

Base bianca, provola affumicata, funghi misti grigliati, crauti wild dal cappuccio per acidità funky, drizzle di miele fermentato house. <sup>1,7</sup>



**fritti**



## **PATATINE FRITTE O PETALI DI PATATE - 4,5 €**

Patatine fritte croccanti o petali di patate sottili e croccanti, servite con salsa crauti cream o salsa peperoni fermentati a scelta. <sup>1,11</sup>

## **ALETTE DI POLLO FRITTE HOUSE - 9 €**

Alette di pollo marinate e fritte croccanti, servite con House Wild Hot Sauce piccante fermentata e un tocco di miele fermentato per dolcezza funky. <sup>1</sup>

dalle  
tagne

# I burger fermentati



## **FUNK APOCALYPSE - 15 €**

Burger di manzo 180g, speck croccante, cipolle rosse fermentate + ravanelli fermentati rosa, hot sauce house, lattuga, bun classico Passù. <sup>1,3,7</sup>

## **WILD BUFALA - 15,5 €**

Burger di manzo 180g, mozzarella, peperoni fermentati wild + carote fermentate dolci, pesto basilico, rucola, bun nero Passù. <sup>1,3,7,8</sup>

## **FUNK KINGDOM - 14,5 €**

Funghi misti grigliati, mozzarella, crauti wild dal cappuccio + zucca fermentata dolce-terrosa, salsa speciale Passù, bun classico Passù. <sup>1,7</sup>

## **ZEN COTOGNA GRILL - 14 € VEGANO**

Verdure grigliate, germogli soia, sesamo, cotogne fermentate + zucca fermentata + crauti wild, salsa bianca vegana, rucola, bun Passù vegan. <sup>1,6,11</sup>

## **AFFUMICATO WILD - 14,5 €**

Burger di manzo 180g, provola affumicata, crauti wild dal cappuccio funky, cipolle rosse fermentate dolci, salsa speciale Passù, bun nero Passù. <sup>1,7,6</sup>

## **TOFU ARANCIA FUNK - 15 € VEGANO**

Tofu fermentato con arance preservate house (tangy-citrus e funky), mix giardiniera wild (carote, cavolfiore, ravanelli, peperoni fermentati), salsa citrus funk vegana, rucola, bun Passù vegan. <sup>1,6,11</sup>

## **SEITAN FINOCCHIO WILD - 15,5 € VEGANO**

Seitan fermentato con finocchi house (erbe fresche e anice funky), crauti wild + zucca fermentata, salsa crauti cream, rucola, bun Passù vegan. <sup>1,6,11</sup>

**Aggiungi 15 cl  
di kombucha o  
kefir d'acqua**

**A soli 2,5 €**



## **Le Salse Home Made - 3 €**

**Chutney Cotogna Wild**  
**Salsa Crauti Cream**  
**Salsa Peperoni Vegetale**  
**House Wild Hot Sauce**

**PROVA TUTTI I BURGER CON LA NOSTRA TESSERA FEDELTÀ:  
AL COMPLETAMENTO, IL TUO PREFERITO LO OFFRIAMO NOI!**

## Le **montanare**



### **MONTANARA FUNK - 6,5 €**

Pizza fritta, pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crauti wild house funky, drizzle di miele fermentato con aglio. <sup>1,7</sup>

### **MONTANARA GIARDINIERA - 6,5 €**

Pizza fritta, mozzarella, mix giardiniera wild house (peperoni, ravanelli, carote fermentati), olio EVO e hot sauce house. <sup>1,7</sup>



## I contorni **fermentati**

### **GIARDINIERA WILD PASSÙ - 6,5 €**

Mix fermentato house: crauti wild dal cappuccio, cotogne, zucca, carote, cavolfiore, ravanelli rosa, peperoni e cipolle. Croccante, colorato e super probiotico.

### **COTOGNE & ZUCCA FERMENTATE - 5,5 €**

Cotogne fermentate dolci-acide e zucca fermentata terrosa, servite con noci tostate e drizzle di miele fermentato house.

### **KIMCHI FINOCCHIO E ZENZERO - 6,5 €**

Kimchi fatto in casa con cavolo cinese, finocchi croccanti e zenzero fresco, fermentato wild house – piccante, anice e probiotico.

## Il dolce **dell'orso**



### **ZUCCA FUNK DELL'ORSO (VEGANO) - 7,5 €**

Mousse vellutata di zucca fermentata house tangy-probiotica, montata con crema di cocco e yogurt vegano fermentato. Strati con crumble di noci tostate e spezie alpine, pezzetti di cotogne fermentate per croccantezza dolce-acida. Comfort invernale leggero e gut-friendly!

Informazione alla clientela

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ALLEGATO II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio). 8. FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, Pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO. 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l in termini di SO<sub>2</sub>. 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

\* PRODOTTO DI ORIGINE CONGELATA

[www.passu.it](http://www.passu.it)

Seguici su IG | FB  
[@passu.trento](https://www.instagram.com/passu.trento)