

P R O P O S T E V E G A N E

•CONSULTARE LA LAVAGNA PER LE PROPOSTE VEGETARIANE•

NON TUTTI GLI INGREDIENTI DEI PIATTI SONO SPECIFICATI. PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDETE
AI CAMERIERI E CONSULTATE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI.

GRAZIE

A N T I P A S T I

EURO 8.00

WINTER SALAD: TRUSET, HUMUS DI LENTICCHIE, QUINOA, RISO VENERE, SEMI E SALSA SENAPE ANCIENNE

CRESPELLA DI FARINA INTEGRALE ALLE BIETE, GRATINATA

TORTINO DI PASTA FILLO AGLI ASPARAGI

SFORMATO DI TOPINAMBOUR CON EMULSIONE AL PEPERONE ROSSO

PINZIMONIO MISTO (VERDURE DALL'ORTO KM 0) CON SALSA VINAIGRETTE ALL'ACETO DI MELE (EURO 6.00)

COMBOVEG: INSALATA RUSSA VEGANA, BERGERA DI TOFU, TORTINO DI PASTA FILLO AGLI ASPARAGI (EURO 11.00)

P R I M I

EURO 8.00

RISOTTO DELLO CHEF

TAJARIN INTEGRALI AGLI CARCIOFI E POMODORO CONFIT

RAVIOLI DI TOFU E SPINACI CON BURRO VEG, TIMO E POMODORO CONCASSÉ

GNOCCHETTI DI PATATE DI MONTAGNA BIO AL RAGÚ DI SOJA

ZUPPA DEL GIORNO

S E C O N D I

EURO 14.00

SETTAN MARINATO ALLE ERBE, GRIGLIATO

BOCCONCINI DI LENTICCHIE E CURRY IN UMIDO

VEGBURGER DI QUINOA E SEMI DI LINO CON LE SUE SALSE

TUTTI I NOSTRI SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO DEL GIORNO

D O L C I

EURO 5.00

COPPA ARANCE CON SALSA AL CACAO AMARO

BAVARESE ALLE NOCCIOLE

BUNET VEGANO ALLA LANGAROLA