



cena

## Antipasti

Pancake di Kimchi,  
semi di senape pickle, mostarda  
di pere, sciroppo d'acero

— **vegan**

**14**

Gazpacho Aromaticus

— **vegan**

**12**

Levante primavera:  
pomodori datterini, cetrioli,  
feta, olive di gaeta, erba cipollina,  
hummus, pita

— **veggie**

**12**





cena

## Primi

Ramen freddo, brodo di miso,  
verdure fermentate uovo marinato,  
spinaci e germogli di soia  
— **veggie** **14**

Spaghettoni Benedetto Cavalieri  
alla crema di peperoni arrostiti  
— **vegan** **14**

Wok di noodles di soba al salto  
con verdure di stagione  
— **vegan** **14**



cena

## Sandwich&co

SERVITI CON PATATE E INSALATA

Pita con falafel, hummus, verza,  
insalata, maionese piccante  
— **vegan**

Tempeh Caesar Wrap  
— **vegan**

Pakora burger, insalata,  
cipolla in agrodolce,  
maionese al curry, chutney  
di bucce di banana  
— **vegan**



cena

## Secondi

Fajitas plant based, peperoni, avocado pomodoro, taco di masa **16**  
— **vegan-gluten free**

Scaloppina di Tempeh, pomodorini, capperi e olive con insalata di patate alle erbe **16**  
— **vegan**

Melanzana glassata al miso **15**  
— **veggie-gluten free**



cena

## Dolci

CheeseCake Vegan,  
gelee di frutti rossi

— **vegan-gluten free**

6

Budino di chia al latte di cocco,  
fragole, menta

— **vegan-gluten free**

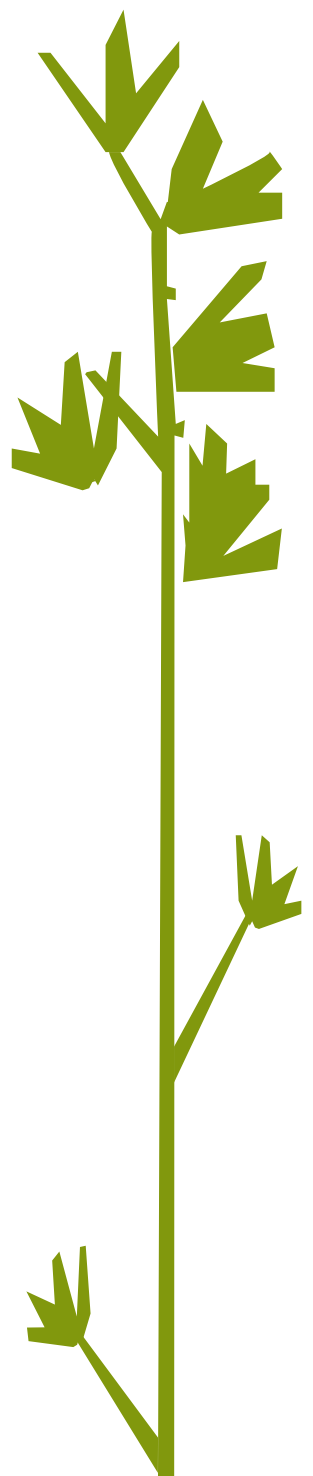
6

Tiramisù Aromaticus

— **vegan**

6





cena

## Insalate

Insalata Aromatica: semi,  
germogli, foglie, fiori, frutti  
— **vegan-gluten free**

**8**

Tempeh Caesar Salad  
— **vegan-gluten free**

**11**