

cena

ANTIPASTI

Necci di castagne, ricotta di mandorle,
funghi cardoncelli, timo

— **vegan-gluten free**

12

Vellutata di Carote e Zenzero

— **vegan-gluten free**

10

Vapore dell'orto: verdure di stagione al vapore,
sale alle erbe, melassa di melograno

— **vegan-gluten free**

13

L'Uovo sul Nido: uovo di galline felici
marinato al tartufo, nido di porri,
fonduta di pecorino

— **veggie**

14



cena

PRIMI

Orzotto alla Zucca, acqua di limone fermentato,
basilico cubano, pinoli tostati

— **vegan**

13

Curry al latte di cocco, riso pilaf

— **vegan-gluten free**

15

Miso Ramen, pak choi, funghi cardoncelli,
cipollotto, uovo marinato
(opzione vegan con ragout
piccante di proteina vegetale)

— **veggie/vegan**

14



cena

SANDWICH&CO

(serviti con patate e insalata)

Pita con falafel, hummus, verza, insalata,
maionese piccante

— **vegan**

13

Tempeh Caesar Wrap

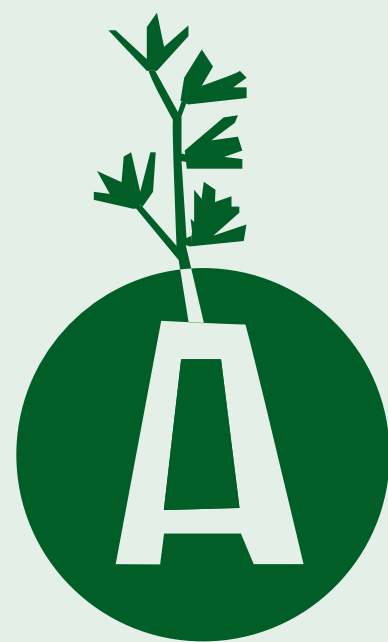
— **vegan**

14

Pakora burger, insalata, cipolla in agrodolce,
maionese al curry

— **vegan**

14



cena

SECONDI

Bistecca di cavolfiore, patate alle erbe,
cipolline borletane caramellate

— **vegan-gluten free**

15

“Pollo” Planted alle mandorle, funghi,
edamame, verza, porri, cipollotto, bambo

— **vegan**

16

Tortino di patate dolci e sedano rapa,
emmenthal gratinato, salsa al rafano

— **veggie-gluten free**

15



cena

DOLCI

CheeseCake Vegan,
gelee di frutti rossi

— **vegan-gluten free**

6

Brownie al cioccolato, salsa ai frutti rossi

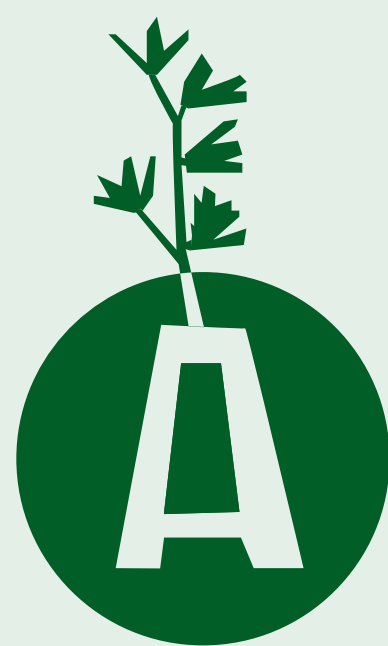
— **vegan-gluten free**

6

Tiramisù Aromaticus

— **vegan**

6



cena

INSALATE

Insalata Aromatica: semi, germogli,
foglie, fiori, frutti

— **vegan**

7

Tempeh Caesar Salad

— **vegan**

10