



Bowl&Wok

Cous Cous Marocchino 13 €

con verdure stufate e falafel
— **vegan (1) (5) (9)**

Brown Rice Bowl 13 €

con basmati, babaganoush di melanzane, Hummus di ceci, tempeh croccante, cime di rapa saltate
— **vegan (6) (11)**

Wok di Soba 14 €

con verdure di stagione al salto
— **vegan (1) (5) (6) (8) (11)**

Burger & Co

SERVITI CON PATATE E INSALATA

Burger di Ceci 15 €

burger di ceci profumato al rosmarino, cime di rapa saltate, maionese piccante
— **vegan (1) (5) (6) (8) (11)**

Pakora Burger 13 €

crocchetta speziata, maionese veg al curry, insalata, cipolla caramellata
— **vegan (1) (5) (6) (8) (11)**

Pita e Falafel 14 €

tortilla di grano, hummus, falafel, insalata verza fermentata, mayo piccante
— **vegan (1) (5) (6) (8) (11)**

Burger di Lenticchie 15 €

peperoni arrosto, puntarelle mostarda di pere, mayo piccante
— **vegan (1) (6) (8) (9) (10) (11)**

Salad&Soups

Insalata Aromatica Classica 8 €

semi, foglie, frutta, fiori, germogli ed erbe aromatiche
— **vegan — gluten free (8) (11)**

Insalata di primavera 12 €

Rucola, radicchio, lattuga, feta, cipolla di tropea anacardi tostati, piselli, semi, aceto balsamico
— **veggie— gluten free (7) (11)**

Scaloppine di Tempeh 16 €

hummus di ceci, cime di rapa saltate
— **vegan -- gluten free -- (6) (11)**

piatto del giorno 10/16 €

chiedi al personale
— **vegan — (1) (11)**

Vellutata Zucchine e Menta 12 €

con crostini di pane e crema di anacardi
— **vegan — (1) (11)**

Levante Vignarola 14 €

hummus di fave, padellata di fave, piselli, asparagi, carciofi
— **vegan — (1) (11)**

Fried

Falafel 10 €

polpette libanesi di ceci speziate con hummus e insalata
— **vegan — gluten free (5) (11)**

Polenta Sticks 8 €

stick di polenta di masa con salse miste
— **vegan — gluten free (5) (6) (8)**

Pakora di verdura 10 €

crochette di verdura speziate, salsa agli anacardi fermentati
— **vegan — gluten free (5) (6) (8)**

Dolci

Banana Bread 6 €

con farina di mandorle e latte di cocco
— **vegan — gluten free (8)**

Cheese Cake 6 €

di anacardi e mandorle con frutti rossi
— **vegan — gluten free (8)**

Sacher Torte 6 €

con marmellata di albicocche bio
— **vegan -- gluten free (8)**

Tiramisù Vegan 6 €

crema di anacardi alla vaniglia, biscotto al caffè
— **vegan — gluten free (8)**

Super Drinks

Juices

Saggio	6 €
BARBABIETOLA / MELA / CAROTA / ZENZERO	
Vitale	6 €
ANANAS / CAROTA / LIME	
Forzuto (9)	6 €
SPINACI / SEDANO / MELA / LIME	
Detox (9)	6 €
CETRIOLO / FINOCCHIO / SEDANO / LIME	

Smoothies

Green Power (8)	6 €
SPINACI / BANANA / DATTERI / LIME	
Red Velvet (8)	6 €
FRUTTI ROSSI / SEMI DI CHIA / LATTE DI COCCO /	
Cacao (8)	6 €
CACAO / MACA / BANANA / SCIROPPO D'ACERO / NOCI	

+

Fruit Bowl

GLI SMOOTHIES POSSONO ESSERE SERVITI IN BOWL CON GRANOLA DELLA CASA E FRUTTA FRESCA .(1) (8)	3 €
--	-----

Shots

Immunity Boost	4 €
ZENZERO / CURCUMA / PEPERONCINO DI CAIENNA / MIELE / LIMONE	
Tropical-Rehab	4 €
ANANAS / LIME / ZENZERO / ACETO DI MELE	

Kefir & Kombucha

Kefir Limone	5 €
kefir d'acqua limone e cardamomo	
Kombucha Sambuco	5 €
kombucha fiori di sambuco e menta	
Kombucha Ibisco	5 €
kombucha fiori d'ibisco e frutti rossi	

Birra e Vino

Birre Artigianali (1) 33 cl	5/6 €
chiedi al personale	
Vino Bio BIANCO E ROSSO	
100 cl	16 €
50 cl	11 €
25 cl	8 €
da cantine selezionate a rotazione, chiedi al personale	

Caffetteria

Espresso	2,0 €
Cappuccino	2,5 €
Cappuccino latte vegetale	2,5 €
Golden Milk	4,0 €
Macha Latte	5,0 €
Tè e Infusi	5,0 €

Biscotti artigianali — veggie 0,8/1,6 €

Acqua microfiltrata 2,0 €
liscia, gassata o leggermente



(1) GLUTINE, (3) UOVA, (5) ARACHIDI, (6) SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SESAMO
(1) GLUTEN, (3) EGG, (5) PEANUT, (6) SOY, (7) DAIRY, (8) NUTS, (9) CELERY, (10) MUSTARD, (11) SESAME