



cena

ANTIPASTI

Faux Gras & Cashewbert
torcione di foies gras di anacardi con pesche, camambert di anacardi con mostarda di frutta— **vegan**

13

Gazpacho Aromaticus — **vegan**

8

Pancake di Kimchi, sciroppo di Agave, mela verde, crema di anacardi alla senape — **vegan**

12

PRIMI

Spaghettoni di Soba al Wok con verdure di stagione — **vegan**

13

Spaghettone Benedetto Cavalieri, crema di peperoni arrosto, limone, pane croccante — **vegan**

14

Gyoza ripieni di crema di anacardi con dashi ai funghi porcini — **vegan**

14

SANDWICH&CO

(serviti con patate e insalata)

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

13

Tempeh Caesar Wrap — **vegan**

14

Burger di Melanzane, crema di parmigiano, scarola, pomodoro, mozzarella di bufala, maio al basilico — **veggie**

15



SECONDI

Tempeh saltato, salsa affumicata al Malto, patate schiacciate, coleslaw — **vegan**

16

La Melanzana glassata al Miso — **vegan**

14

INSALATE

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

7

Tempeh Caesar Salad — **vegan**

10

DOLCI

CheeseCake Vegan, salsa ai frutti rossi — **vegan**

6

Budino di chia al latte di cocco, fragole alla menta — **vegan**

6

Tiramisù Aromaticus — **vegan**

6