



Gli antipasti

Pomodoro cuor di bue concassé, spiedino di tofu fritto, dadini di pane casereccio, olio al basilico (1,6,9)

Insalata del vegano

Misticanza di insalata, fagiolini, patate, pomodori datterini confit, mais, ananas, noci, germogli di soya e seitan scottato (6,8)

I primi piatti

Gazpacho di rapa rossa con quinoa, datteri naturali all'olio di menta mandorle e falafel di ceci neri (8,9)

Riso Carnaroli alla crema di zucchine mantecato all'olio extra vergine d'oliva con il suo fiore in tempura e coriandoli di verdura (1,9)

I Secondi piatti:

Tortino di lenticchie di Castelluccio con fantasia di verdure dell'orto, cipollotti freschi all'olio di vinacciolo (9)

Hamburger di verdure ai cinque cereali, rosti di patate con cipolla di Tropea marinata chips di polenta (1,9,10,11)

I dolci

Mosaico di frutta e verdura con granita all'amarena

Yogurt di soja al miele di acacia e papavero con frutti di bosco (6)

Elenco allergeni (tra parentesi)

- | | |
|---|--|
| 1) Cereali contenenti glutine: grano segale avena e farro | 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei |
| 3) Uova e prodotti a base di uova | 4) Pesce e prodotti a base di pesce |
| 5) Arachidi e prodotti a base di arachide | 6) Soia e prodotti a base di soia |
| 7) Latte e prodotti a base di latte | 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti |
| 9) Sedano e prodotti a base di sedano | 10) Senape e prodotti a base di senape |
| 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | 12) Anidride solforosa e solfiti |
| 13) Lupini e prodotti a base di lupini | 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Alcune paste fresche potrebbero essere sottoposte ad abbattimento negativo di temperatura secondo le più moderne tecniche di cucina