

## MENU AUTUNNO SEMENTIS DELIVERY

**Taco crudista (senza glutine) € 12**

*Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi, crema di pera e noci di macadamia, radicchio rosso.*

**Kale salad (senza glutine) € 12**

*Insalata di cavolo riccio, melograno, arance, ricotta di macadamia, mandorle tostate.*

**Spezzatino con polenta (senza glutine) € 14**

*Bocconcini di farina di fagioli e soia stufati in salsa di pomodoro con carote e patate accompagnati da polenta taragna.*

**Arrosto Vegetale (Senza glutine) € 14**

*Medaglioni di fagioli borlotti, barbabietola e Beyond Sausage®, salsa ai frutti rossi, purea di patate e broccoli.*

**Vegan Pad Thai (senza glutine) € 13**

*Tagliolini di farina di riso saltati con verdure, tofu, germogli di soia, salsa agrodolce di tamarindo e arachidi tostate.*

**Yellow Curry (senza glutine) € 14**

*Curry di verdure, patate dolci e This isn't Chicken®, latte di cocco, lime e arachidi, leggermente piccante.*

**Beyond Burger (Senza glutine su richiesta) € 15**

*Pane fatto in casa, Beyond Burger, insalata, cavolo cappuccio fermentato, formaggio cheddar vegetale, mayo ai pomodori secchi, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup alla rosa canina.*

## Dolci

**Torta crudista al pistacchio (senza glutine) € 7**

*Base croccante di frutta secca e datteri, crema di anacardi al pistacchio, polvere di mirtilli essiccati.*

**Cheese Cake crudista al melograno (senza glutine) € 7**

*Base di mandorle croccante e cacao crudo, crema di anacardi al melograno, coulis al melograno.*

**Crostatina con frutta di stagione € 6**

*Pasta frolla ripiena di crema chantilly, frutta di stagione*

**Torta di pere e cioccolato € 6**

*Torta al cioccolato, pere caramellate, ganache al cioccolato fondente.*