

PER INIZIARE

- ✂️ **Taco crudista** €13
Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi, crema di macadamia e pere, insalata, pomodoro.
- ✂️ **Carpaccio di anguria** €13
Anguria marinata a caldo e a freddo, salsa alla senape, rucola, ravanelli, scaglie di formaggio vegetale, crackers crudisti di verdure e semi.
- Piatto di formaggi vegetali** €15
Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, giardiniera di verdure, crackers crudisti.
- Cacciucco alla Sementis (Senza glutine su richiesta)** €14
Guazzetto di mare fatto con alghe, salsa di pomodoro, tempeh, prezzemolo fresco, aglio, crostoni di pane tostato.

TRADIZIONE

- Tordelli Versiliesi** €15
Ravioli tradizionali di pasta fatta in casa con farina di grano duro con ripieno di bieta e ragù di Beyond Meat.®
- ✂️ **Risotto al limone e zucchine** €14
Riso integrale al limone, zucchine marinate, ricotta di noci di macadamia, fiore di zucca croccante.
- ✂️ **Polpette di Melanzane** €16
Polpette di melanzane e legumi, salsa di pomodoro, crema di formaggio di anacardi al basilico, pomodorini gialli confit.

ISPIRAZIONI DAL MONDO

- ✂️ **Vegan sushi (12 pz)** €16
Nigiri, Maki, Uramaki e Gunkan vegetali, accompagnati da maionesi aromatizzate al wasabi e alla barbabietola.
- ✂️ **Vegan Pad Thai** €14
Tagliolini di farina di riso saltati con verdure, pomodorini, tofu, germogli di soia, salsa agrodolce al latte di cocco, lime e arachidi tostate.
- Beyond Burger (Senza glutine su richiesta)** €15
Pane fatto in casa con estratto di barbabietola, Beyond Burger, insalata, cipolla stufata, pomodoro, formaggio cheddar vegetale, salsa tartara, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup.

DOLCI

- 🍴 ✂️ **Cheesecake crudista al limone** €8
Base croccante di frutta secca e datteri, crema di anacardi al limone, coulis ai frutti rossi e frutti di bosco freschi.
- ✂️ **Torta gelato al pistacchio** €8
*Gelato al pistacchio, base croccante di cereali alla gianduia, salsa al cioccolato.
(Realizzato in collaborazione con la gelateria Kremmy di Viareggio).*
- ✂️ **Pavlova** €7
Meringa di acqua faba, panna montata vegetale, frutti di bosco freschi e liofilizzati.
- 🍴 ✂️ **Brownie** €8
Torta crudista al cacao crudo, mandorle e cocco

✂️ Senza glutine 🍴 Crudista

Coperto € 2,50 Acqua microfiltrata € 2,50 Kombutcha 0,33 l € 7,00 Caffè € 2,00 Tisane bio € 3,50