







PER INIZIARE

- Quesadillas** (Senza glutine su richiesta) €13
Tortillas di mais ripiene di jackfruit stufato, carote e zucchine alla julienne, formaggio vegetale fuso.
-  **Caesar Salad** €13
Insalata con "This Isn't Chicken", crostini crudisti ai semi, parmigiano di anacardi, dressing al thain.
-  **Piatto di formaggi vegetali** €15
Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, crackers crudisti.





TRADIZIONE

- Tordelli Versiliesi** €15
Ravioli tradizionali fatti in casa con ripieno di bieta e ragù di Beyond Meat®.
-  **Risotto agli asparagi** €14
Riso integrale, punte di asparago saltate, cialda corallo allo zafferano.
- Arancina Siciliana** (Senza glutine su richiesta) €13
Timballo di riso allo zafferano, ripieno di piselli e ragù di Beyond Meat®, caponata agrodolce di finocchi.
-  **Arrosto Vegetale** €14
Medaglioni di fagioli borlotti, barbabietola e Beyond Sausage®, salsa ai frutti rossi, purea di patate e carote al forno.

ISPIRAZIONI DAL MONDO

-  **Vegan sushi (10 pz)** €14
Nigiri, Maki, Uramaki e Gunkan vegetali, accompagnati da maionesi aromatizzate al wasabi e alla barbabietola.
-  **Vegan Pad Thai** €13
Tagliolini di farina di riso saltati con verdure, tofu, germogli di soia, salsa agrodolce di tamarindo e arachidi tostate.
- Gyoza** €13
Ravioli cinesi fatti in casa cotti alla piastra, ripieni di verza, carote, porro e zenzero, accompagnati da salsa di soia agrodolce.
- Beyond Burger** (Senza glutine su richiesta) €15
Pane fatto in casa, Beyond Burger, insalata, radicchio in agrodolce, formaggio cheddar vegetale, mayo speziata, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup alla rosa canina.

DOLCI

-   **Torta crudista al cioccolato bianco e arachidi** €7
Base croccante di arachidi, mandorle e datteri, crema di anacardi al cioccolato bianco, polvere di lamponi essiccati.
-   **Cheesecake crudista alle fragole** €7
Base di mandorle croccante e cacao crudo, crema di anacardi alle fragole, coulis alle fragole.
- Crostatina con crema al pistacchio** €6
Pasta frolla, mousse al pistacchio, granella di pistacchio.
- Tiramisù** €6
Dolce al cucchiaino con strati di biscotto, crema al mascarpone veg e caffè.