

## PER INIZIARE

- ✂️ **Taco crudista** €13  
*Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi, crema di avocado, insalata, pomodoro.*
- 🍴 ✂️ **Involtini estate** €11  
*Involtini di carta di riso ripieni di verdure fresche croccanti, accompagnate da una salsa alle arachidi e una salsa agropiccante alla carota.*
- Cacciucco alla Sementis** (Senza glutine su richiesta) €13  
*Guazzetto di mare, alghe, pomodorini, tempeh, prezzemolo fresco, aglio, crostoni di pane tostato.*

## TRADIZIONE

- Ravioli alla Norma** €15  
*Pasta fatta in casa ripiena di ricotta di soia e melanzane, salsa al pomodoro fresco, pomodorini confit, melanzane fritte, basilico, provola vegetale affunicata.*
- ✂️ **Polpette al sugo** €14  
*Polpette di Beyond Sausage, ceci e barbabietola con fagiolini al sugo di pomodoro.*

## 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.*
- 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

- 🍴 ✂️ **Brownie crudista al cacao** €7  
*Torta crudista con base croccante di frutta secca al cacao e glassa al cioccolato e latte di cocco, lamponi essiccati.*
- 🍴 ✂️ **Cheesecake crudista al limone** €7  
*Base croccante di frutta secca e datteri, crema di anacardi al limone, coulis ai frutti rossi.*
- Torta di pesche** €6  
*Torta soffice di pesche tipo clafoutis.*

✂️ Senza glutine  
🍴 Crudista