










PER INIZIARE

-   **Taco crudista** €13
Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi, insalata, crema di pera e noci di macadamia, radicchio rosso.
-  **Carpaccio di radici** €13
Barbabietola e sedano rapa marinati, crema di carote e zenzero, cagliata di mandorle, aneto, polvere di capperi, mandorle tostate.
- 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

-  **Gnocchi ai funghi porcini** €15
Gnocchi di farina di castagne, sugo ai funghi porcini, fonduta di formaggio vegetale, chips di cavolo nero.
-  **Vellutata di Sedano Rapa** €14
Crema di sedano rapa, spuma alla barbabietola, verza arrostita, semi di zucca tostate.
-  **Risotto zucca e radicchio** €14
Riso semi integrale alla zucca, radicchio al vino rosso, ricotta di mandorle, chips di Kale.
-  **Spezzatino con polenta** €15
Bocconcini di farina di fagioli e soia stufati in salsa di pomodoro con carote, patate e olive, accompagnati da polenta taragna.

ISPIRAZIONI DAL MONDO

- Gyoza** €14
Ravioli orinetalati fatti in casa cotti alla piastra, ripieni di cavolo cappuccio, carote, porro e zenzero, accompagnati da salsa di soia agrodolce.
-  **Vegan Pad Thai** €15
Tagliolini di farina di riso saltati con verdure, tofu, germogli di soia, salsa agrodolce al latte di cocco, lime e arachidi tostate.
-  **Masala del Pacifico** €16
Foglie di verza ripiene di curry di ceci, carote e patate, servite con salsa al latte di cocco.
- Beyond Burger (Senza glutine su richiesta)** €15
Pane fatto in casa con carbone vegetale, Beyond Burger, scarola, cipolla rossa in agrodolce, cavolo nero, formaggio cheddar vegetale, salsa rosa, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup.

DOLCI

-   **Cheesecake crudista al melograno** €8
Base croccante di mandorle e cacao crudo, crema di anacardi al melograno, coulis al melograno.
-  **Semifreddo alle arachidi** €8
Gelato alle arachidi, base croccante al caramello salato, panna montata, arachidi tostate.
- Crostatina pere e cioccolato** €8
Pasta frolla al cacao, composta di pere, ganache al cioccolato fondente, salsa di pere al rum e pera essiccata.
- Tiramisù** €8
Dolce al cucchiaino con strati di biscotto, crema al formaggio vegetale, caffè.

 Senza glutine  Crudista

Coperto €2,50 Acqua microfiltrata €2,50 Kombutcha 0,33 L €7,00 Caffè €2,00 Tisane bio €4,00

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande oppure richiedi il nostro menu degli allergeni.