



NUTRIMENTO CONSAPEVOLE

## MENU DELIVERY E ASPORTO

<b>Taco crudista</b> (Senza glutine)	€ 13
<i>Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi affumicato, crema di pera e noci di macadamia, insalata, radicchio rosso.</i>	
<b>Piatto di formaggi vegetali</b>	€ 15
<i>Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, crackers crudisti.</i>	
<b>Kale salad</b> (Senza glutine)	€ 12
<i>Insalata di cavolo riccio, melograno, arance, ricotta di macadamia, mandorle tostate.</i>	
<b>Tordelli Versiliesi</b>	€ 15
<i>Ravioli tradizionali fatti in casa con ripieno di bieta e ragù di Beyond Meat®.</i>	
<b>Arrosto Vegetale</b> (Senza glutine)	€ 14
<i>Medaglioni di fagioli borlotti, barbabietola e Beyond Sausage®, salsa ai frutti rossi, purea di patate, verdure al forno.</i>	
<b>Vegan Pad Thai</b> (Senza glutine)	€ 13
<i>Tagliolini di farina di riso saltati con verdure, tofu, germogli di soia, salsa agrodolce di tamarindo e arachidi tostate.</i>	
<b>Beyond Burger</b> (Senza glutine su richiesta)	€ 15
<i>Pane fatto in casa, Beyond Burger, insalata, cavolo cappuccio in agrodolce, formaggio cheddar vegetale, mayo alla paprika, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup alla rosa canina.</i>	

### DOLCI

<b>Cheesecake crudista al melograno</b> (Senza glutine)	€ 7
<i>Base croccante di mandorle e cacao crudo, crema di anacardi al melograno, coulis al melograno.</i>	
<b>Torta gelato al pistacchio</b> (Senza glutine)	€ 7
<i>Gelato al pistacchio, base croccante di cereali alla gianduia, salsa al cioccolato.</i> <i>(Realizzato in collaborazione con la gelateria Kremmy di Viareggio).</i>	
<b>Cannolo</b>	€ 7
<i>Cannolo croccante farcito con ricotta di mandorle agrumata, gocce di cioccolato, granella di pistacchio.</i>	