









## 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.*
- Piatto di formaggi vegetali** €15  
*Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, crackers crudisti.*
-  **Caesar Salad** €13  
*Insalata con "This Isn't Chicken", crostini crudisti ai semi, parmigiano di anacardi, dressing al thain.*
- Arancina Siciliana** (Senza glutine su richiesta) €13  
*Timballo di riso allo zafferano, ripieno di piselli e ragù di Beyond Meat®, caponata agrodolce di finocchi.*




## TRADIZIONE


-  **Gnocchi di farina di castagne ai funghi** €14  
*Gnocchi di patate e farina di castagne, sugo ai funghi porcini, fonduta di formaggio vegetale, chips di cavolo nero.*
-  **Risotto al radicchio** €14  
*Riso integrale al radicchio, mantecato con burro di noci, zucca croccante e radicchio piastrato.*
- Cacciucco alla Sementis** (Senza glutine su richiesta) €14  
*Guazzetto di mare, alghe, pomodorini, tempeh, prezzemolo fresco, aglio, crostoni di pane tostato.*
-  **Arrosto Vegetale** €14  
*Medaglioni di fagioli borlotti, barbabietola e Beyond Sausage®, salsa ai frutti rossi, purea di patate, verdure 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.*
- Beyond Burger** (Senza glutine su richiesta) €15  
*Pane fatto in casa, Beyond Burger, insalata, cipolla in agrodolce, formaggio cheddar vegetale, mayo al basilico, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup alla rosa canina.*
- Jiaozi** €13  
*Ravioli fatti in casa, cotti a vapore in cestello di bamboo, ripieni di verza, carote, porro e zenzero, accompagnata da salsa di soia agrodolce.*

## DOLCI

-   **Cheesecake crudista al melograno** €7  
*Base croccante di mandorle e cacao crudo, crema di anacardi al melograno, coulis al melograno.*
-  **Torta gelato al pistacchio** €7  
*Gelato al pistacchio, base croccante di cereali alla gianduia, salsa al cioccolato.  
(Realizzato in collaborazione con la gelateria Kremmy di Viareggio).*
- Crostatina con crema e fichi** €7  
*Pasta frolla, crema pasticceria, salsa ai fichi e fichi freschi.*
- Tiramisù** €6  
*Dolce al cucchiaio con strati di biscotto, crema al mascarpone veg e caffè.*

 Senza glutine

 Crudista

Coperto €2,50 Acqua microfiltrata €2,50 Kombutcha 0,33 L €6 Caffè €1,50 Tisane bio €3,50