



NUTRIMENTO CONSAPEVOLE

VEGAN BRUNCH

PIATTI UNICI

Piatto Brunch €15

Avocado Toast - Tofu strapazzato con verdure - Pancake con sciroppo d'acero

Mini Cupcake all'arancia - Yogurt di soia con granola e frutta fresca.

English Breakfast €15

Beyond Sausage - Tofu strapazzato - Fagioli stufati - Funghi e verdure di stagione.

ALLA CARTA

Pulled Jack (Senza glutine su richiesta) €14

Pane fatto in casa farcito con jack fruit stufato in salsa barbecue e insalata coleslaw,

accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup alla rosa canina.

Tempeh Taco (Senza glutine su richiesta) €13

Tortilla di mais ripiena di tempeh affumicato, insalata e formaggio di anacardi,

accompagnato da nachos e salsa piccante.

Club Sandwich €14

Tre strati di pane in cassetta, farciti con "pollo e pancetta" This isn't, lattuga, pomodoro,

mayo vegetale e senape.

Buddha Bowl (Scegli la proteina da aggiungere: Tempeh affumicato o Quinoa o Falafel di ceci) €14

Insalata completa dal punto di vista nutrizionale. Contiene riso venere, verdure cotte, crude e fermentate, germogli, semi ed un condimento a base di tahin e senape.

Tofu strapazzato con verdure €12

Crema di tofu sbriciolato saltato in padella con verdure cotte al forno e sale kalanamak.

Avocado Toast (Senza glutine su richiesta) €10

Pane in cassetta integrale fatto in casa, crema di avocado, focchi di peperoncino e ravanelli.

Lasagna €13

Pasta al forno fatta in casa con besciamella vegetale e ragù di Beyond Meat.

DOLCI

Maritozzo con la panna €6

Pancakes con frutti di bosco e sciroppo d'acero €7

Dolci del giorno €7

MILKSHAKE & SMOOTHIES

Banana €7

Banana e Cacao crudo €7

Cookies & Cream €9

Banana, latte vegetale, gocce di cioccolato, crumble di pasta frolla, panna montata.

ESTRATTI

Green Juice• Verdure a foglia verde, limone, mela verde €6

Mela arancia carota €6

Mela, limone, zenzero e curcuma €6

✂ Senza glutine

Acqua microfiltrata €2,50 Kombutcha 0,33 L €6 Caffè €1,50 Capuccino €2,50 Tisane bio €3,5 Bibite bio €5