



NUTRIMENTO CONSAPEVOLE

PER INIZIARE

- Taco crudista** (Senza glutine) €13
Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi, crema di avocado, insalata, pomodoro.
- Caesar Salad** (Senza glutine) €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.
- Arrosto Vegetale** (Senza glutine) €14
Medaglioni di fagioli borlotti, barbabietola e Beyond Sausage®, salsa ai frutti rossi, purea di patate, verdure al forno.
- Vegan sushi (10 pz)** (Senza glutine) €14
Nigiri, Maki, Uramaki e Gunkan vegetali, accompagnati da maionesi aromatizzate al wasabi e alla barbabietola.
- Vegan Pad Thai** (Senza glutine) €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.

DOLCI

- Cheesecake crudista al melograno** (Senza glutine) €7
Base croccante di mandorle e cacao crudo, crema di anacardi al melograno, coulis al melograno.
- Torta gelato al pistacchio** (Senza glutine) €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 pasticcera, salsa ai fichi e fichi freschi.