



NUTRIMENTO CONSAPEVOLE

PER INIZIARE

- Taco crudista** (Senza glutine) €13
Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi affumicato, insalata, crema di pera e noci di macadamia, cavolo cappuccio rosso fermentato.
- Piatto di formaggi vegetali** €15
Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, crackers crudisti.
- Pure' di Fave e Cicorie** (Senza glutine) €13
Purea di fave, cicorie saltate, battuto di pomodori secchi e olive, cialda di mais.

TRADIZIONE

- Spezzatino con polenta** (Senza glutine) €14
Bocconcini di farina di fagioli e soia stufati in salsa di pomodoro con carote e patate e olive, accompagnati da polenta croccante.

ISPIRAZIONI DAL MONDO

- Yellow Curry** (Senza glutine) €14
Curry di ceci, patate dolci, cavolfiore, latte di cocco, lime, arachidi, leggermente piccante, accompagnato da riso basmati integrale.
- 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, cavolo cappuccio in agrodolce, formaggio cheddar vegetale, mayo alla paprika, 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 crudista al pistacchio** (Senza glutine) €7
Base croccante di frutta secca e datteri, crema di anacardi al pistacchio, polvere di mirtilli essiccati.