

PER INIZIARE

Piatto di mare (Senza glutine su richiesta) €20

Antipasto misto composto da 5 assaggi al sapore di mare: cacciucco alla Sementis, crostino con formaggio di anacardi, carote affumicate, caviale di alghe, foglie di carciofo ripienene; sushi vegetale, polpettine di alghe con mayo al limone.

  **Taco crudista** €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, radicchio rosso.

Piatto di formaggi vegetali €15

Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, crackers crudisti.

  **Kale salad** €12

Insalata di cavolo riccio, melograno, arance, ricotta di macadamia, mandorle tostate.

TRADIZIONE

Tordelli Versiliesi €15

Ravioli tradizionali fatti in casa con ripieno di bieta e ragù di Beyond Meat®.

 **Risotto al radicchio** €14

Riso integrale al radicchio, mantecato con burro di noci, zucca croccante e radicchio all'aceto.

 **Arrosto Vegetale** €14

Medaglioni di fagioli borlotti, barbabietola e Beyond Sausage®, salsa ai frutti rossi, purea di patate, verdure al forno.

ISPIRAZIONI DAL MONDO

Ramen (Senza glutine su richiesta) €14

Tagliatelle di frumento servite in brodo di miso, guarnite con alghe, funghi shiitake, bok choy, il nostro uovo sodo vegetale, carote glassate, rucola e tofu.

 **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, 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** €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).

Cannolo Siciliano €7

Cannolo croccante farcito con ricotta di mandorle agrumata, gocce di cioccolato, granella di pistacchio.

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

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande oppure richiedi il nostro menu degli allergeni.