



INTERNO TRE

plant-based cucina

MENU'

ZUCCHINA MEDITERRANEA

zucchina ripiena di caponata di verdure, spuma di crema di soia e chips di pane (ALL. 1-6)
13

PINK HUMMUS

ceci, polvere di barbabietola, aglio, tahini, pomodorini secchi, semi di sesamo
+ focaccina artigianale (ALL. 1-5-6-8-11)
12

BRUSCHETTA

pane semintegrale, formaggio di anacardi e mandorle, avocado mashed, carote affumicate
(ALL. 1-6-8)
12

SPECIALE DEL GIORNO

scopri il fuori menu' del giorno!
...

PASTA RIPIENA

la nostra pasta fresca con ripieno vegetale
alla maniera dello Chef... (ALL. 1-5-6-8)
14

ORIENT EXPRESS

hummus con salsa tahini & falafel, dadolata di melanzane aromatizzate alle erbe, olive, cetriolini,
cipolle in agrodolce, polvere di barbabietola rossa (ALL. 8-11)
15 (+1 focaccina artigianale)

FALA-BURGER

pane semintegrale, polpetta di ceci, insalata riccia, mayo veg e coleslaw di verdure +
contorno di patate al forno (ALL.1-3-6-7-10-11)
15

POTATOES CUBAN STYLE

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate con crema di avocado, maionese veg,
salsa harissa, lime (ALL. 6)
11

DOLCI

APPLE PIE

terrina calda con dadolata di mele e frutti rossi, guarnita da un crumble croccante (ALL. 1-5-8-11)
6 (+ 1 scoop dei gelato della nostra selezione)

DOLCE DEL GIORNO

chiedi cosa ha sfornato oggi lo Chef
5,5

VARIAZIONI SU MENU gluten free 1,5 COPERTO 3