



## INTERNO TRE

plant-based cucina

### SMALL

#### RADICCHIO

radicchio fiammeggiato, salsa agrodolce, crema allo zafferano e cocco, uvetta, mandorle e olio al prezzemolo (ALL. 8)

13

#### BRUSCHETTA

pane semintegrale, crema di rapa rossa, formaggio di anacardi, yogurt ai lamponi, pistacchi tostati, chips di cavolo nero croccanti (ALL. 1-6-8)

12

#### CARDONCELLO

fungo cardoncello cotto al forno e ripassato alla fiamma, salsa agrodolce al miso, gazpacho di pomodorini, olio alla menta (ALL. 8)

13

#### RADICI

carote, topinambur, cipolla, lenticchie, yogurt di soia aromatizzato al wasabi (ALL. 6-9)

14

### LARGE

#### PASTA RIPIENA

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

14

#### PAPPA AL POMODORO

pomodoro, pane, aglio, peperoncino, erbe aromatiche + chips di pane (ALL. 1-8-9)

11

#### BURGER

pane semintegrale con polpetta\* di legumi, spinaci, cavolo cappuccio in agrodolce, salsa al pepe + patate al forno (ALL.1-6-8)

15

#### RISOTTO

riso carnaroli mantecato con una crema di zucca, julienne di cavolo nero, perle di aceto balsamico di Modena, noci tostate e paprika affumicata (ALL.1-5-6-8)

14

### CLASSICS

#### FALAFEL

ceci, prezzemolo, tahini, harissa, cumino, coriandolo, cipolla, aglio\* (ALL.11)

8,5

#### HUMMUS + TOMATOES

ceci, pomodorini secchi, aglio, tahini, semi di sesamo + focaccina artigianale (ALL. 1-11)

12

#### TRIPLE-COOKED POTATOES

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate con salsa tartara, pomodorini confit,

sale profumato e cipollotto (ALL. 6)

11

### TASTE

Un percorso di quattro portate:

triple-cooked potatoes

hummus

pappa al pomodoro

radici

\* \* \*

Il vostro percorso degustazione fra i piatti indicati, scoprendo i sapori del nostro menù per un'esperienza fra classici e novità.

27 a persona

Il menù TASTE è realizzato per l'intero tavolo - coperto incluso - (variazione sulle portate 3€)

VARIAZIONI SU MENU gluten free 1,5 COPERTO 2,5