



# INTERNO TRE

plant-based cucina

---

## MENU'

---

### FALAFEL

ceci, prezzemolo, limone, tahini, harissa, cumino, coriandolo, cipolla, aglio + hummus\* (ALL.11)  
8,5

### HUMMUS

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

### RADICI

carote, topinambur, cipolla, lenticchie, yogurt di soia aromatizzato al wasabi  
(ALL. 6-9)  
14

### 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

### 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

### TRIPLE-COOKED POTATOES

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate con salsa tartara,  
pomodorini confit, sale profumato e cipollotto (ALL.6)  
11

---

## DOLCI

---

### AFFOGATO AL CAFFE'

spuma di caffè martini, gelato al cioccolato fondente, e crumble croccante (ALL. 1-5-8-11)  
7

### DOLCE DEL GIORNO

chiedi cosa ha sfornato oggi lo Chef  
5,5

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