



INTERNO TRE

plant-based cucina

SMALL

CAVOLFIORE E TARTUFO

cavolfiore in pastella fritto, servito con una crema di aglio nero, porro croccante e polvere di tartufo (ALL. 6-8-9-11)

11

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

CAPPELLETTI IN BRODO DI MISO

piccolo consommé di brodo di miso, alga kombu, olio di semi e sesamo tostato con salsa teryaki, cappelletti ripieni di funghi porcini (ALL. 1-5-6-8-11)

12

CARCIOFO

carciofo cotto al forno e gratinato con crumble di pane profumato, salsa verde e brunoise di peperoni, tahini con alga spirulina

(ALL. 1-8-9-11)

12

LARGE

PASTA RIPIENA

la nostra pasta fresca con ripieno vegetale alla maniera dello Chef...

14

ZUPPA CALDA DEL GIORNO

vediamo cosa bolle in pentola...

11

BURGER

pane semintegrale, fungo portobello al forno, polenta fritta, spinacino, salsa bbq, misticanza con dressing di sciroppo d'acero e olio al basilico (ALL.1-6-8)

15 (+1€ contorno di patate al forno)

RISOTTO

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

14

CLASSICS

FALAFEL

ceci, prezzemolo, tahini, harissa, cumino, coriandolo, cipolla, aglio*

(ALL.11)

8,5

PINK HUMMUS

ceci, polvere di barbabietola, aglio, tahini, pomodoro secco, semi di sesamo + focaccina artigianale

(ALL. 1-5-6-8-11)

12

POTATOES CUBAN STYLE

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate con crema di avocado, maionese veg, salsa

harissa, lime (ALL. 6)

11

TASTE

Un percorso di quattro portate:

potatoes cuban style

hummus

zuppa del giorno

pasta ripiena

* * *

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



elenco allergeni

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei / 3) UOVA e prodotti a base di uova / 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi