



INTERNO TRE

plant-based cucina

MENU'

FALAFEL

chickpeas, parsley, lemon, tahini, harissa, cumin, coriander, onion, garlic + hummus (ALL.11)
8,5

PINK HUMMUS

chickpeas, beetroot, garlic, tahini, sesame seeds, tomatoes + artisanal focaccia (ALL. 1-5-6-8-11)
12

BRUSCHETTA

semi-wholemeal bread, red turnip cream, cashew cheese, raspberry yogurt,
toasted pistachios, crunchy black cabbage chips (ALL. 1-6-8)
12

SPECIAL OF THE DAY

discover the off menu of the day!
...

STUFFED PASTA

our fresh pasta with vegetable filling
in the Chef's way... (ALL. 1-5-6-8)
14

SOUP OF THE DAY

Let's see what's cooking...
11

FALA-BURGER

semi-wholemeal bread, chickpea meatball, curly salad, veg mayo and vegetable coleslaw + baked potatoes
(ALL.1-3-6-7-10-11)
15

POTATOES CUBAN STYLE

steamed, baked and fried potatoes accompanied with avocado cream, veg mayonnaise,
harissa sauce, lime (ALL. 6)
11

D O L C I

APPLE PIE

hot terrine with diced apples and red fruits, garnished with a crunchy crumble (ALL. 1-5-8-11)
6 (+ a scoop of ice cream from our selection)

DESSERT OF THE DAY

ask what the Chef baked today
5,5

VARIAZIONI SU MENU gluten free 1,5 COPERTO 3



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