

INTERNOTRE

plant-based cucina

SMALL

FRIGGITELLI

friggitelli al forno con mayo al kimchi, salsa ponzu e semi tostati
(ALL. 8-11)
12

BRUSCHETTA

carote salmonate su pane integrale di Antica Bontà
accompagnato da mash di avocado e crema di anacardi e
mandorle (ALL. 1-3-8-11)
13

AGRETTI

nido di agretti sbollentati e ceci, guarnito con noci pecan, mirtilli
rossi essiccati e paprika (ALL. 8-11)
12

FORMAGGI

una selezione di formaggi vegetali accompagnati da verdure in
agrodolce e composta di frutta
(ALL. 5-8-9-10-11)
16

CLASSICS

FALAFEL

polpette di ceci, prezzemolo e cipolla
accompagnate da hummus e
coriandolo (ALL.5-6-8-11)
8,5

HUMMUS ALLA PIZZAIOLA

la nostra crema di ceci e tahini al
carbone vegetale, servita con salsa di
pomodoro e origano + focaccina
artigianale
(ALL. 1-5-6-8-11)
12

POTATOES ROMAGNA STYLE

patate cotte al vapore, al forno e
fritte servite su mayo veg, petali di
cipolla rossa in agrodolce, pepe rosa,
alga nori e salicornia (ALL. 6)
12

LARGE

ORIENT EXPRESS

la nostra interpretazione del meze mediorientale composto da
hummus e falafel, cavolo cappuccio in agrodolce, verdure stagionali,
salsa yogurt con tahini (ALL. 6-8-11)
15 (+1 focaccina artigianale)

BURGER

pane semintegrale, polpetta proteica di legumi, friarielli,
maionese ai peperoni e patate al forno di contorno (ALL. 1-6-8-11)
15

RISOTTO PRIMAVERA

riso Carnaroli con cremoso di soia, asparagi freschi, fragole
fermentate, granella di pistacchio e polvere di alga spirulina
(ALL. 1-6-8)
14

FUSILLONI "CARCIO E PEPE"

fusilloni Metodo Massi con crema di formaggio vegetale, pepe nero e
cuore di carciofi (ALL. 1-6)
15

TASTE

PERCORSO 3 PORTATE

25 €

PERCORSO 5 PORTATE

(4 salati + 1 dolce)
45 €

Il vostro percorso degustazione da scegliere
per un'esperienza fra classici e novità.

La scelta di un menù degustazione è da
intendersi uguale per l'intero tavolo.

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 pesci
- 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