

SMALL

CAVOLFIORE

trancio di cavolfiore cotto al forno, salsa di miso leggermente piccante arricchita da burro di arachidi, crema di cavoletti di Bruxelles, semi di sesamo tostati e melograno fresco

(ALL. 5-6-8-11)

10

BRUSCHETTA

carote salmonate su pane integrale del Forno Stria accompagnato da mash di avocado e crema di anacardi e mandorle (ALL. 1-3-8)

13

INSALATINA DI FINOCCHIO

due elementi principe che accompagnano l'inverno nella primavera: finocchio e arance, lamelle di mandorle al miso, mirtillo rosso essiccato (ALL. 8)

12

FORMAGGI

una selezione di formaggi vegetali accompagnati da verdure in agrodolce e composta di frutta

(ALL. 5-8-9-10-11)

16

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

riso Carnaroli mantecato con crema di spinaci e cavolo nero, crema di soia e nocciole tostate (ALL. 1-6-8)

14

PASTA RIPIENA

cappellacci ripieni di pesto verde saltati con una crema di zucca e decorati da chips di cavolo nero, polvere di tartufo e spugnole (ALL. 1-6-8)

15

CLASSICS

FALAFEL

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

8,5

PINK HUMMUS

ceci, aglio, tahini, polvere e chips di barbabietola + focaccina artigianale

(ALL. 1-5-6-8)

12

POTATOES HAWAIIAN STYLE

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate con salsa tartara, olio di semi di sesamo, sale profumato, cipollotto fresco e salsa Ponzu (ALL. 1-6-11)

11

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.