

INTERNOTRE

plant-based cucina

MENU'

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

PINK HUMMUS

ceci, aglio, tahini, polvere e chips di barbabietola + focaccina artigianale
(ALL. 1-5-6-8)

12

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

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

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

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

DOLCI

APPLE PIE

terrina di mele e frutti rossi servita calda, con crumble di farina di riso e frutta secca (all. 8)
6 (+1 scoop gelato artigianale)

DOLCE DEL GIORNO

chiedi cosa ha sfornato oggi lo Chef

5,5