# INTERNOTRE
plant-based cucina

## SMALL

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

**BRUSCHETTA**
pane integrale di Antica Bontà accompagnato da babaganush, formaggio di anacardi,
pomodorini confit e sesamo nero (ALL. 1-8-11)
12

**QUINOA SALAD**
fresco di quinoa, dadolata di pomodorini costoluti, pesca noce ed erbette servito con crema di piselli e menta (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

## 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 orientale: hummus, falafel, verdure in agrodolce, zucchine e carote al forno e salsa yogurt (ALL. 6-8-11)
15 (+1 focaccina artigianale)

**BURGER**
pane seminitegrale, mash di avocado, fiori di zucca fritti, coleslaw e spinacini freschi + patate al forno (ALL. 1-6-8)
15

**RISOTTO**
riso Carnaroli con cremoso di soia, crema di piselli, polvere di carbone vegetale, rapanelli agro e menta (ALL. 1-6)
14

**FUSILLONI IN VERDE**
fusilloni Metodo Massi con pesto di spinaci e frutta secca, crema di soia e zucchine alla scapece (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 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