

## SMALL

### CARDONCELLO

fungo al forno laccato al miso, servito su crema di soia, gazpacho di pomodorini e lampone, olio al prezzemolo (ALL. 1-6)  
14

### MARITOLLO SALATO

rivisitazione del classico dolce in chiave salata! pane farcito con cavolo nero e porro, pomodorini confit, formaggio vegetale morbido e paprika (ALL.1-8)  
11

### SCAROLA

scarola fiammeggiata, pasta kataifi, mayo veg, olive taggiasche, pomodorini confit, senape in grani e olio al prezzemolo (ALL. 1-6-10)  
13

### FIORI DI ZUCCA

fiori di zucca pastellati al forno ripieni di formaggio vegetale e olive taggiasche, accompagnati da salsa agropiccante (ALL. 1-8)  
14

## LARGE

### ORIENT EXPRESS

la nostra interpretazione del meze orientale: hummus, falafel, verdure in agrodolce, verdure di stagione al forno e salsa yogurt (ALL. 6-8-11)  
15 (+2 focaccina artigianale)

### CAVOLFIORRE

trancio di cavolfiore al forno servito con salsa di miso e burro di arachidi spicy, chips di cavolo nero, yogurt, cipolla rossa e melograno (ALL. 1-5-6)  
16

### RISOTTO

riso Carnaroli mantecato con crema di spinaci, salsa di soia e nocciole tostate (ALL. 1-6-8)  
14

### CAPPELLACCI FUSION 2.0

cappellacci ripieni di patate e timo, saltati con funghi pleurotus, salicornia, kimchi e semi tostati (ALL. 1-11)  
16

## CLASSICS

### FALAFEL

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

### HUMMUS DI ZUCCA

crema di ceci e zucca, accompagnato da mezzelune di Delica al forno, melograno, tahini e la classica focaccina (ALL. 1-11)  
16

### POTATOES HAWAIIAN STYLE

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate da salsa tartara, olio di semi di sesamo, sale profumato, cipollotto fresco e salsa ponzu (ALL. 1-6-10)  
13

## 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.



## 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