

INTERNOTR.E

plant-based cucina

MENU'

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

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 Antica Bontà 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

AGRETTI

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

12

DOLCI

MOUSSE AL CIOCCOLATO

mousse di cioccolato fondente 70%, crumble croccante, coulis di frutti rossi e meringhette (ALL. 8)

6

DOLCE DEL GIORNO

chiedi cosa ha sfornato oggi lo Chef

5,5

VARIAZIONI SU MENU gluten free 1,5 COPERTO 3