

SMALL

FRIGGITELLI

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

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 agrodolce a base di
cipolla di Tropea e cappuccio viola
(ALL. 1-8)
14

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 (+2 focaccina artigianale)

CARDONCELLO

fungo al forno laccato al miso, servito su crema di soia, gazpacho di
pomodorini e lampone, olio al prezzemolo (ALL. 1-6)
13

RISOTTO

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

BABAGANOUSH

crema di polpa di melanzana e salsa
tahini, servita con cuore di carciofo al
forno, olio affumicato, salsa harissa +
focaccina
(ALL. 1-11)
13

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

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.

