



LA TECIA VEGANA

Ristorante biologico e vegano
EST 2017

LA TECIA VEGANA
Ristorante biologico e vegano
Calle dei Secchi 2104, Venezia

@lateciavegana

www.lateciavegana.com



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da

agricoltura biologica.

Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

ANTIPASTI

Insalata Russa *SENZA GLUTINE*

Maionese con bevanda di mandorle, piselli, carote, patate, cetriolini— 7 €

Zucca in Saor *SENZA GLUTINE*

Con cipolle, uva passa, pinoli — 7 €

Mare e Monti *SENZA GLUTINE*

Crema di ceci al sapore di mare con alga nori su polenta bianca — 7 €

Samosa

Frittelle con ripieno speziato di patate, piselli, cipolla, aglio e funghi porcini — 7 €

Ribollita zuppa stagionale *SENZA GLUTINE*

Zuppa con cavolo nero, patate, cipolla, carote, pomodoro, fagioli cannellini-11 €

crostini di pane a richiesta

Coperto — 2 euro

AVVISATECI SEMPRE

in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da
agricoltura biologica.
Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

PRIMI

Risotto con cavolo viola *SENZA GLUTINE*

Risotto con cavolo viola, pere, scalogno, panna di soia guarnito con cacao — 15 €

Pad Thai *SENZA GLUTINE*

Tagliatelle di riso con verdure saltate: fagiolini, funghi shiitake, cavolo cappuccio, carote, zucchine, peperoni, salsa tamary e latte di cocco guarnite con arachidi — 15 €

Lasagne al Radicchio

Lasagne di semola con radicchio, ricotta di tofu, besciamella di soia — 15 €

Ravioli

Ravioli (autoprodotti) bianchi e neri con ripieno di funghi porcini e seitan, guarniti con anacardi e sugo d'arrosto — 15 €

Gnocchi di patate

Gnocchi (autoprodotti) con “gorgonzola” vegan (autoprodotta) e “speck” vegan — 15 €

AVVISATECI SEMPRE

in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da

agricoltura biologica.

Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

SECONDI

Stufato di Tempeh *SENZA GLUTINE*

Tempeh con pomodoro , cipolla, aglio, peperoncino, salsa di arachidi guarnito con verdure saltate e riso basmati — 15.5 €

Arrostato

Seitan arrostito, biotole , funghi, guarnito con salsa di cannellini e germogli servito su salsa di piselli e patate - 15.5 €

Wrap

Piadina di grano ripiena di seitan saltato con cipolla, pomodoro, peperone piccante, cumino, salsa barbeque, salsa di avocado, mistica accompagnata da melone e salsa piccante (a richiesta)-15 €

Goulash di Seitan

Seitan, pomodoro, carote, cipolle , peperoni, patate, cumino, peperoncino, aglio, paprika, tamary, vino rosso guarnito con grano in chicchi , erbe , pomodoro – 15.5 €

IL BURGER

Tecia Burger *SENZA GLUTINE*

Burger (autoprodotta) di lenticchie ,verdure e soia servito senza pane con avocado, cipolla rossa caramellata, mistica, pomodoro e vegan cheddar, accompagnato da patate al forno e salsa ketchup (a richiesta)— 15.5 €

CONTORNI

Zucca con salsa agrodolce alla cannella — 6.5 € *SENZA GLUTINE*

Cicoria con aglio, peperoncino e pomodori secchi — 6.5 € *SENZA GLUTINE*

Patate al forno con erbe d'arrosto — 6.5 € *SENZA GLUTINE*

AVVISATECI SEMPRE

in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da
agricoltura biologica.
Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

I DOLCI

Vegan Cheesecake *SENZA GLUTINE*

Torta su base di granola : nocciole, cioccolato e datteri ,crema di soia con gelée di frutta -6 €

Tiramisù

Crema con bevanda di mandorla e soia, fette biscottate di farro e bagna con caffè'
decaffeinato e liquore di riso : Mirin - 6.5 €

Torta di mele *SENZA GLUTINE*

Torta di mele, mandorle, sciroppo agave, cannella, bevanda di soia- 6 €

Torta di nocciole tre strati

Torta di cioccolato e nocciole, panna di soia , Mirin – 6.5 €

Bombe al cioccolato *SENZA GLUTINE*

Bis degustazione di:

Pralina con cioccolato, aroma arancio, peperoncino, granella di pistacchio, datteri.

Tartufino di cioccolato e pasta di nocciole

— 4 euro a coppia

Coperto — 2 euro

AVVISATECI SEMPRE
in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da

agricoltura biologica.

Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati.

AVVISATECI SEMPRE

in caso di **intolleranze, allergie.**

Si prega di non portare cibo o bevande dall'esterno nel
nostro ristorante

-per ragioni etiche e di sicurezza alimentare-

Qui trovate la lista completa degli allergeni :

ai sensi del Regolamento UE 1169/11

