

LA TECIA VEGANA

Ristorante biologico vegano

EST 2017

CALLE DEI SECCHI 2104, VENEZIA

IG @LATECIAVEGANA

WWW.LATECIAVEGANA.COM

MENU 2024

ANTIPASTI

Insalata russa : maionese di mandorle , patate, piselli, carote, cetriolini (senza glutine)	€ 7,50
Melanzane in saor : cipolle, pinoli, uvetta (senza glutine)	€ 7,50
Hummus di ceci e cannellini : cumino, aglio, limone tahin, olio evo (senza glutine)	€ 7,50
Insalatona della casa : insalatina, pomodori, vegan feta, avocado, cipolla rossa, patate al forno. Guarnita con lime e salsa maionese alla senape (senza glutine)	€ 11,00
Panzanella : Pane, pomodorini, olive taggiasche, capperi , cipollotto, cetrioli, basilico	€ 7,00

PRIMI

Pad Thai di tagliatelle di riso (senza glutine) Con fagiolini, funghi shiitake, cavolo cappuccio, carote, zucchine, peperoni, latte di cocco guarniti con arachidi.	€ 15,50
Lasagna con ragù rosso di soia	€ 15,00
Ravioli (home made) Bianchi e neri (home made) con ripieno di seitan and funghi porcini, Guarniti con anacardi	€ 16,00
Gnocchi di patate (home made) con salsa al pomodoro	€ 15,00

SECONDI

Arrosto di seitan al Nebbiolo Seitan con salsa di verdure miste e spezie . Guarnito con con patate fondant	€ 18,00
Parmigiana di melanzane (senza glutine) Con cipolla , salsa di pomodoro, basilico formaggio vegano al cocco.	€ 16,50
Omelette (senza glutine) A base di soia, ripiena di funghi e formaggio vegano	€ 16,50
No fish (senza glutine) A base di soia , alghe nori con pastella di farina di ceci. Guarnito con salsa di insalata verde e scarola saltata con uvetta , aglio, olive, capperi peperoncino e pinoli.	€ 17,00

CONTORNI (TUTTI SENZA GLUTINE)

Fagiolini saltati € 6,50

Con pomodorini, cipolla , zenzero

Cicoria Saltata € 6,50

Con aglio, peperoncino e pomodori secchi

Patate al forno € 6,50

Con erbe d'arrostio

DOLCI

Cheesecake crudista ai mirtilli (senza glutine) € 6,50

Contiene anacardi, noci del Brasile , lecitina di soia.

Dolce al cucchiaino della Tecia Vegana (senza glutine) € 6,50

Con crema alle mandorle e soia , savoiardi (home made) senza glutine , cacao, caffè e Rum Amber Selection biologico.

Torta al limone (senza glutine) € 6,50

Con savoiardi, panna, agar-agar, amido di mais, zucchero di canna, zafferano, liquore limoncello.

Tartufini al cioccolato e nocciole (senza glutine) (al pezzo) € 2,00

AVVISACI SEMPRE

IN CASO DI INTOLLERANZE O/E 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 COMPLETE DEGLI ALLERGENI:

AI SENSI DEL REGOLAMENTO EU 1169/11

