

LA TECIA VEGANA

Ristorante biologico vegano

EST 2017

CALLE DEI SECCHI 2104, VENEZIA

IG @LATECIAVEGANA

WWW.LATECIAVEGANA.COM

MENU 2025

ANTIPASTO : piatto unico di assaggi

Insalata russa : maionese di mandorle, patate, piselli, carote, cetriolini
(senza glutine) € 15,00

Zucca in saor: cipolle, pinoli, uvetta (senza glutine)

Hummus di ceci e cannellini : cumino, aglio, limone tahin, olio evo (senza glutine)

Involtini di alghe nori: semi di girasole mandorle, paprika dolce, tamary , datteri e zenzero. (senza glutine)

Tramezzino crudista : semi di girasole , pomodori secchi zucchina, mela, datteri , guarnito con insalata , pomodoro, cetriolo,germogli, maionese crudista con anacardi. (senza glutine)

Zuppa : zuppa di patate, porri e broccoli e panna di soia (senza glutine) € 11,00

PRIMI

Pad Thai di tagliatelle di riso (senza glutine)

Con cavolo rosso e verde, funghi shiitake, carote, zucchine, peperoni, tamary, latte di cocco guarniti con arachidi. € 15,50

Lasagna con ragù rosso di soia e seitan € 15,50

Ravioli (home made)

Bianchi e neri (home made) con ripieno di seitan e funghi porcini. Guarniti con anacardi € 15,50

Gnocchi di patate con salsa di zucca e panna di soia guarniti con salsa nera al surrogato di caffè e cacao € 15,00

SECONDI

Omelette (senza glutine)

A base di soia, ripiena di funghi e formaggio vegano guarnita con crudité e salsa Aioli vegan € 16,50

Arrosto di seitan al Nebbiolo

Seitan con salsa di verdure miste e spezie . Guarnito con patate fondant e verdure di stagione. € 16,50

Tempeh (senza glutine)

Tempe marinato servito con salsa di pomodoro e crema arachidi piccante , su purea di patate dolci e guarnito con verdure di stagione , germogli e cipolle caramellate € 16,50

Coperto € 2,50

Patate al forno Con erbe d'arrosto	€ 6,50
Insalatona : insalata, pomodorini, capperi, olive taggiasche, cipolle rosse, cavolo viola	€ 10,00

DOLCI

Cheesecake crudista ai mirtilli (senza glutine) Contiene anacardi, noci del Brasile , lecitina di soia.	€ 6,50
---	--------

“Tiramisù” vegano della Tecia Vegana (senza glutine) Con crema alle mandorle e soia , savoiardi (home made) , cacao, caffè e Rum Amber Selection biologico.	€ 6,50
---	--------

Torta del giorno	€ 6,00/ 6,50
-------------------------	-----------------

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

Coperto € 2,50

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

