



LA TECIA VEGANA

RISTORANTE BIOLOGICO E VEGANO
DORSODURO, SANTA MARTA 2104, VENEZIA

ANTIPASTI

INSALATA RUSSA/€7

Insalata russa con maionese di mandorla, piselli, carote, patate, cetriolini, capperi

MELANZANE IN SAOR/ €7

Melanzane con cipolla, uva passa, pinoli

HUMMUS/ €7

Hummus di ceci e paprika servito con cialda di riso venere

PANZANELLA/€7

Pane, pomodorini con cetrioli, olive taggiasche, cipollotto, capperi, basilico

GAZPACHO/ €7

Zuppa fredda di pomodori, avocado, peperoni con cetrioli, cipolla e aglio

PRIMI

SPAGHETTI DI ZUCCHINE/ €11 RAW!

Spaghetti crudisti di zucchine con aglio nero, olive, pomodori secchi, serviti freddi

LASAGNE AL RAGU' /€12

Lasagne di semola con besciamella di soia e ragù rosso di seitan

LASAGNE AL PESTO /€12 NEW ENTRY!

Lasagne di semola al pesto con zucchine e patate

THAI /€13

Tagliatelle di riso al cocco e verdure saltate, con fagiolini, shiitake, cavolo cappuccio, carote, zucchine, peperoni

BIGOLI IN SALSA /€13

Bigoli in salsa, rivisitazione veg del classico veneziano

RAVIOLI /€14

Ravioli bianchi e neri con ripieno di porcini e seitan, serviti con anacardi e il loro sughetto

SECONDI

STUFATO /€14

Stufato di tempeh di fagioli di soia con crema di pomodoro e arachidi su riso basmati profumato allo zenzero

ARROSTO/ €14

Arrosto di seitan con il suo sughetto e salsa olandese, fagiolini e patate al forno

PARMIGIANA/ €13

Parmigiana di melanzane con pomodoro e formaggio di cocco

BURGER / €14

Burger di lenticchie con cipolla caramellata, avocado e pomodoro fresco con patate arrosto alle erbe, senza pane

CONTORNI

INSALATONA ALLA GRECA /€7

Misticanza fresca, olive, formaggio tipo feta, cipolla rossa, datterini

CICORIA /€5

Cicoria saltata aglio, olio, peperoncino e pomodorini secchi

FAGIOLINI /€5

Fagiolini con pomodorini, anacardi e cipolla rossa

PATATE AL FORNO /€5

Patate al forno con erbe aromatiche

DOLCI

TIRAMISU' /€6

Tiramisù con panna di mandorla e soia, fette biscottate di farro e bagna al cacao

NOT-A-CHEESE-CAKE /€6

Not a Cheese - cake con crema di soia e base di granola e cioccolato crudo con geleè all'arancia

BOMBETTE DI CIOCCOLATO /€3

Bis degustazione di pralina crudista con peperoncino e granella di pistacchio e tartufino di cacao amaro

BEVANDE

ACQUA LAURETANA 75CL /€2.5

Acqua iposodica con basso residuo fisso

BIBITE BIO / €3

Cola biologica, Zenzero, Limonata, Aranciata, Acqua Tonica

SUCCHI DI FRUTTA BIO / €3

Ananas, Mela, Mirtillo, Pesca, Pompelmo, Pera

THE FREDDO BIO 50CL / €5

Thè al Limone, Pesca, Verde

APERITIVO

SPRITZ /€3

Spritz biologico tipo bitter / Hugo / Spritz analcolico

PROSECCO / €3

BELLINI / €4

Prosecco e succo di Pesca

P&A / €4

Prosecco e succo all'Ananas

BIRRA

BIRRA BIO LAMMSBRAU / €5

Lager Bionda / Lager senza Glutine / Lager senza Alcol

BIRRA HELLES NON FILTRATA / €5

VINO AL CALICE

BIANCO /€4

Friulano (Friuli-Venezia Giulia)
Gewürztraminer (Trentino Alto Adige)

FRIZZANTE /€3

Prosecco D.O.P (Veneto)

ROSSO SENZA SOLFITI /€4

Merlot (Veneto)
Cabernet (Veneto)

LISTA VINI / WINE LIST

BIANCHI / WHITE WINE

BIANCO D.O.C [SENZA SOLFITI] / €18

Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020

PINOT GRIGIO [SENZA SOLFITI] / €18

Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020

MARTA MARCHE I.G.P / €20

San Giovanni, Ascoli Piceno, 2017

GEWURZTRAMINER D.O.C / €22

Cantina Aldeno, Trentino Alto Adige, 2018

MANZONI BIANCO D.O.C / €28

Le Volpi, Colli Euganei, Veneto, 2019

PROSECCO / SPARKLING WINE

SGAJO PROSECCO EXTRA DRY D.O.P / €18

Perlage Vinery, Treviso, 2022

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C / €20

Le Volpi, Colli Euganei, Veneto, 2020

ROSSI / RED WINE

CABERNET D.O.C [SENZA SOLFITI] / €18

Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020

REFOSCO D.O.C [SENZA SOLFITI] / €18

Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020

MERLOT D.O.C [SENZA SOLFITI] / €20

Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020

MERLOT D.O.C [12 MESI] / €24

Le Volpi, Colli Euganei, Veneto, 2019

ROSSO D.O.C [24 MESI] / €25

Le Volpi, Colli Euganei, Veneto, 2019

BEVANDE CALDE

CAFFÈ /€1.5

Espresso, Macchiato mandorla, Decaffeinato

BEVANDE CALDE / €2

Cicoria, Orzo, Cappuccino di mandorla, Latte macchiato

INFUSI YOGI TEA / €3

Rooibos, Zenzero, Menta e Lime, Detox, Chili dolce, Abbraccio della sera, Respiro

THÈ CALDO / €3

Thè Earl grey, Bianco, Nero, Matcha

LIQUORI / DIGESTIVI

GRAPPA /€5

Grappa bianca / Barricata

LIMONCELLO / €3

AMARO / €4

Amaro alle erbe / amaro ai frutti rossi

SAMBUCA / €3

PASSITO / €5

INFORMAZIONI

La prenotazione è obbligatoria.

La cucina non effettua durante la stagione estiva servizio take away o delivery.

Avvisare sempre in sala di eventuali intolleranze o allergie :
i piatti vengono serviti con le loro guarnizioni, non sempre specificate nel menù.

Tutti gli ingredienti, bevande, vini provengono da coltivazione biologica.

Tutti i piatti sono 100% vegani.

Non introdurre nel locale bevande o alimenti dall'esterno :
nel rispetto delle misure di sicurezza alimentare e nel rispetto della nostra etica.

COPERTO : 1,5€