

MENU'

VEGANO
BIOLOGICO
CRUELTY FREE

COPERTO 1,5€

AVVISA SEMPRE IN SALA PER
ALLERGIE O INTOLLERANZE

VI PREGHIAMO DI NON
INTRODURRE NEL LOCALE ACQUA
O CIBO PROVENIENTE DA ALTRI
ESERCIZI.
(INCLUDE BORRACCE)

MENU'

ANTIPASTI

INSALATA RUSSA / €7

Insalata russa con maionese di mandorla, piselli, carote, patate, cetriolini, capperi (gluten free)

MELANZANE IN SAOR / €7

Melanzane con cipolla, uva passa, pinoli (gluten free)

HUMMUS / €7

Hummus di ceci e paprika servito con cialda di riso venere (gluten free)

MARE E MONTI / €7

Dischi di polenta con hummus al sapore di mare con alga wakame (gluten free)

ZUPPE

RIBOLLITA / €8

Zuppa toscana di cavolo nero con cannellini e pomodoro

I NOSTRI PRIMI

PAD THAI / €14

Tagliatelle di riso al cocco e verdure saltate, con taccole, shitake, cappuccio, carote, zucchine, peperoni e arachidi (gluten free)

BIGOLI IN SALSA / €14

Bigoli in salsa, rivisitazione veg del classico veneziano

LASAGNE / €14

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

GNOCCHI / €14

Gnocchi al pesto di cavolo nero e basilico

RAVIOLI / €15

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

RISOTTO FUNGHI E ZUCCA / €15

con cavolfiore guarnito con aglio nero e cacao (gluten free)

I NOSTRI SECONDI

PARMIGIANA / €14 SENZA SOIA!

Parmigiana di melanzane con pomodoro e formaggio di cocco (gluten free)

STUFATO / 15€

Stufato di tempeh con salsa di anacardi su riso basmati e verdure al curry

BURGER / €15

Burger di lenticchie senza pane su salsa avocado con cipolla caramellata, avocado, pomodoro e vegan cheddar, servito con patate arrosto + salsa al mango (gluten free)

ARROSTO / €15

Arrosto di seitan con polenta, cavolfiori con nocciole, coste e composta di mirtilli

CONTORNI

FINOCCHI / €5

Finocchi saltati con capperi e olive
(gluten free)

ZUCCA / €5

Zucca al forno con mix di semi (gluten
free)

CICORIA / €5

Cicoria saltata aglio, olio, peperoncino
con pomodori secchi (gluten free)

PATATE / €5

Patate al forno con erbe aromatiche
(gluten free)

SCEGLI LA SALSA

+ SALSA AL MANGO / €1

+ SALSA DI AVOCADO / €1

+ MAYO /1€

+ KETCHUP /1€

I DOLCI

TIRAMISU' AL CACAO/ €6.5

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

NOT-A-CHEESE-CAKE / €6

Non ha cheese ma crema di soia su base di granola e cioccolato crudo con gelèe di frutta (gluten free)

TORTA DELLA NONNA / €6

Torta di mele della nonna profumata alla cannella

TORTA TRE STRATI CIOCCOLATO / €6.5

Tre strati di pan di spagna al cioccolato, crema di nocciole e ganache al cioccolato

BOMBETTE DI CIOCCOLATO / €3

Bis degustazione di pralina crudista con peperoncino e granella di pistacchio e tartufino di cacao amaro (gluten free)