



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 AND NEW!**

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

GNOCCHI AL PESTO DI RUCOLA/€12 ONLY THIS WEEK

Gnocchi di patate con pesto di basilico, anacardi e rucola

LASAGNE AL RAGU' /€12

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

 **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

  Tutti gli ingredienti usati provengono da coltivazione biologica
 I piatti sono serviti con le loro guarnizioni. Avvisare sempre per allergie o intolleranze

SECONDI



WRAP/€12 **NEW ENTRY!**

Tortilla con seitan e peperoni, guacamole, salsa barbecue, serviti con ketchup e salsa frijoles (fagioli neri piccante) e anguria

ARROSTO/ €14

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



PARMIGIANA/ €13 **SENZA SOIA!**

Parmigiana di melanzane con pomodoro e formaggio di cocco



BURGER / €14

Burger di lenticchie senza pane con cipolla caramellata, avocado e pomodoro fresco, servito con patate arrosto + ketchup

CONTORNI



INSALATONA ESTIVA /€7

Misticanza, formaggio tipo feta, cipolla rossa cruda, 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



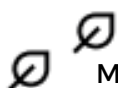
NOT-A-CHEESE-CAKE /€6

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



COPERTO E PANE SEMI - INTEGRALE /€1.5

MANCIA AL SERVIZIO A VOSTRA DISCREZIONE

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 BIO/€3

Spritz biologico tipo bitter / Hugo / Spritz analcolico

PROSECCO BIO / €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

Friulano (Friuli-Venezia Giulia) /€3
Gewürztraminer (Trentino Alto Adige) /€4

FRIZZANTE



Prosecco D.O.P (Veneto) /€3

ROSSO SENZA SOLFITI

Merlot (Veneto) /€4
Cabernet (Veneto) /€4

LISTA VINI / WINE LIST

PROSECCO / SPARKLING WINE

PROSECCO EXTRA DRY D.O.P	€18
Perlage Vinery, Treviso, 2022	
PROSECCO EXTRA DRY D.O.C	€3 
Le Volpi, Colli Euganei, Veneto, 2020	€18 

BIANCHI / WHITE WINE

BIANCO D.O.C [SENZA SOLFITI]	€18
Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020	€4
PINOT GRIGIO [SENZA SOLFITI]	€18
Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020	€4 
GEWURZTRAMINER D.O.C	€20 
Cantina Aldeno, Trentino Alto Adige, 2018	
MANZONI BIANCO D.O.C	€28
Le Volpi, Colli Euganei, Veneto, 2019	

ROSSI / RED WINE

CABERNET D.O.C [SENZA SOLFITI]	€4 
Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020	€18 
MERLOT D.O.C [SENZA SOLFITI]	€4 
Le Carline, Pramaggiore, Veneto, 2020	€18 
REFOSCO 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 / €4

AMARO / €4

Amaro alle erbe / amaro ai frutti rossi

SAMBUCA / €4

PASSITO / €6