



LA TECIA VEGANA

Ristorante biologico e vegano
EST 2017

LA TECIA VEGANA

Ristorante biologico e vegano

Calle dei Secchi 2104, Venezia

@lateciavegana

www.lateciavegana.com



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da
agricoltura biologica.
Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

ANTIPASTI

Insalata Russa *SENZA GLUTINE*

Maionese con bevanda di mandorle, piselli, carote, patate, cetriolini— **7 €**

Melanzane in Saor *SENZA GLUTINE*

Cipolle, uva passa, pinoli — **7 €**

Hummus *SENZA GLUTINE*

Crema di ceci con pomodori secchi, olive nere, aglio, basilico, pepe servito con cialda di riso venere — **7 €**

Gazpacho *SENZA GLUTINE*

Zuppa di pomodori, peperoni, cetrioli, avocado, limone, cipolla, aceto di mele — **7 €**

Panzanella

Pane, pomodorini, cetrioli, basilico, olive taggiasche, cipollotto e capperi — **7 €**

CONTORNI

Zucca con salsa agrodolce alla cannella — **6.5 €** *SENZA GLUTINE*

Cicoria con aglio, peperoncino e pomodori secchi — **6.5 €** *SENZA GLUTINE*

Patate al forno con erbe d'arrostato — **6.5 €** *SENZA GLUTINE*

Coperto — **2 euro**

AVVISATECI SEMPRE
in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da
agricoltura biologica.
Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

INSALATONA

Misticanza, fagiolini, olive verdi, basilico, pomodorini, scalogno
datteri, crema di avocado -**10 €**

PRIMI

Bigoli in salsa

“Bigoli in salsa”, rivisitazione vegan del classico veneziano — **14 €**

Pad Thai *SENZA GLUTINE*

Tagliatelle di riso con verdure saltate: fagiolini, funghi shiitake, cavolo cappuccio, carote, zucchine, peperoni,
guarnite con arachidi — **15 €**

Lasagne

Lasagne di semola con besciamella di soia e ragù rosso di seitan — **14 €**

Ravioli

Ravioli (autoprodotti) bianchi e neri con ripieno di funghi porcini e seitan, serviti
con anacardi e sugo d'arrosto — **15 €**

Gnocchi di patate

Gnocchi (autoprodotti) con “gorgonzola” vegan (autoprodotta) e “speck” vegan — **15 €**

“Spaghetti” di zucchine crude *SENZA GLUTINE*

Zucchine con salsa di anacardi e avocado, limone, sale ,
guarniti con pomodori secchi e aglio nero — **15 €**

AVVISATECI SEMPRE

in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da

agricoltura biologica.

Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

SECONDI

Parmigiana SENZA GLUTINE

Melanzane, sugo di pomodoro, basilico, cipolle e formaggio di cocco — **15 €**

Polpette di Tempeh SENZA GLUTINE

Polpette di tempeh e patate, alghe, aglio serviti su salsa di mirtilli rossi — **15.5 €**

Arrosto

Seitan, coste, funghi, germogli, salsa di cannellini e sugo d'arrosto serviti su salsa di piselli e patate -**15.5€**

Wrap

Piadina di grano ripiena di seitan saltato con cipolla, pomodoro, peperone piccante, cumino, salsa barbeque, salsa di avocado, misticanza accompagnati da salsa di zucchine : ceci, capperi, limone , olio evo, peperoncino-**15 €**

IL BURGER

Tecia Burger SENZA GLUTINE

Burger (autoprodotta) di lenticchie ,verdure e soia servito senza pane con avocado, cipolla rossa caramellata, misticanza, pomodoro e vegan cheddar, accompagnato da patate al forno e salsa ketchup — **15.5 €**

AVVISATECI SEMPRE
in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da
agricoltura biologica.
Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati

I DOLCI

Vegan Cheesecake *SENZA GLUTINE*

Torta su base di granola : nocciole, cioccolato e datteri ,crema di soia con gelée di frutta -**6 €**

Tiramisù

Crema con bevande di mandorla e soia, fette biscottate di farro e bagna con caffè'
decaffeinato e liquore di riso : Mirin - **6.5 €**

Torta della nonna

Torta con crema pasticcera al limone - **6.0 €**

Cannoli

Cannoli di farina 0, cacao , cannella , vino Ramandolo. Ripieni di tofu, arance candite, zucchero a
velo, panna di soia , liquore, decorati con granella di pistacchio - **6.0 €**

Bombe al cioccolato *SENZA GLUTINE*

Bis degustazione di:

Pralina con cioccolato, aroma arancio, peperoncino, granella di pistacchio, datteri.

Tartufino di cioccolato e pasta di nocciole

— **4 euro** a coppia

Coperto — **2 euro**

AVVISATECI SEMPRE
in caso di intolleranze o allergie



Tutti i nostri piatti contengono ingredienti provenienti da

agricoltura biologica.

Non utilizziamo ingredienti di origine animale o derivati.

AVVISATECI SEMPRE

in caso di **intolleranze, 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 completa degli allergeni :

ai sensi del Regolamento UE 1169/11

