

Menù del Pranzo

Illustrazioni del giorno

Collage

- 1/3/6/7/11 Insalatina russa con verdure di stagione, maionese alla mandorla e contrasto di mandarino.
Dalh indiano di lenticchie rosse decorticate con latte di cocco e coriandolo fresco.
Maltagliati di pasta fresca, in salsa di ricotta profumata al limone, cipolle cotte su sale grosso e polvere di capperi dissalati.
Falafel di ceci bianchi profumati alle erbe aromatiche, salsa di sesamo e crauti rossi marinati.
— 18,00

Pastello

- 1/3/7/8 Ravioli di pasta fresca con ripieno di zucca gialla asciugata al forno con mandorle dolci e acidulato di umeboshi, fonduta di grana padano dei prati stabili, topinambur arrostiti, ristretto di mandarino, erbe fresche di stagione.
— 14,50

Tempera

- 11 Falafel di ceci bianchi profumati alle erbe aromatiche, salsa di sesamo, su letto di crauti rossi marinati e verdure agrodolci.
(Vegano e senza glutine)
— 14,00

Acquerello

- 1/7/10 Insalatina cruda di misticanze, con cavolo rosso marinato, verdure di stagione in agrodolce, formaggio morbido crescenza, vinaigrette alla senape antica, sottile di pane croccante.
— 13,50

Caffè, Acqua, Coperto inclusi

Allergeni

1 Cereali (glutine), 3 Uova, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini.