

# Menù del Pranzo

Illustrazioni del giorno

## Collage

- 1/6/7/11 Gâteau di tuberi invernali e porro brasati con fonduta di grana padano.  
Crema di cavolfiore verde e bergamotto con terra di semi tostati.  
Crostone di polenta arrostito con ragoût di porcini, cardoncelli e il nostro tempeh.  
Seitan fatto in casa alla valdostana su letto di verza e spinacino spadellati.  
— 18,00
- 6/7/8 — 21,00 con mini dessert

## Pastello

- 1/3/7 Ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di zucca mantovana, mandorle tostate e acidulato di umeboshi in salsa di burro aromatizzato all'erba salvia con cavolfiore al vapore/arrostito, mandorle salate e contrasto di agrumi.  
— 14,50

## Tempera

- 6 Crostoni di polenta arrostiti con ragoût di porcini, cardoncelli e il nostro tempeh con batate al vapore e verza e spinacino spadellati.  
(Vegano e senza glutine)  
— 14,00

## Acquerello

- 1/7 Insalatina mista di misticanze, mizuna giapponese, spinacino novello, verdura croccante all'agro di vino con batata al vapore vinaigrette agli agrumi, scaglie di pecorino romano e cialde 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.