

Menù del Pranzo

Illustrazioni del giorno

Collage

Tempura senza glutine con verdure invernali e salsa di miso bianco.

Crema di zucca mantovana profumata allo zenzero con crostini di pane aromatizzato al rosmarino.

Gnocchi di patate viola senza uova, arrostiti in salsa di burro ai semi di cumino con carciofi spadellati.

Stufatino di fagioli cannellini.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Pastello

Gnocchi di patate viola senza uova, arrostiti in salsa di burro ai semi di cumino con carciofi spadellati su crema di zucca mantovana, cavolo riccio spadellato, contrasto di melograno.

— 15,00

Tempera

Tempura senza glutine di verdure invernali, salsa di miso bianco, il nostro agro di verdure e paté di batate viola al caffè.

— 16,00

Acquerello

Misto di insalatine di stagione condite con vinagrette aromatica, mele renette, cavolo riccio spadellato, crudo di sedano rapa, scaglie di grana padano e cubetti di pane croccante.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dalla Lombardia.

Risotto alla milanese, con riso Carnaroli e pistilli di zafferano della pianura bresciana.

— 15,00

Pane e coperto inclusi

Il pane è impastato con lievito madre e farina biologica Iris e cotto nel nostro forno.

Allergeni

glutine, latte e derivati, uova e derivati, soia.