

Menù del Pranzo²

Illustrazioni del giorno

Collage

Hummus di fagioli cannellini con le nostre verdure in agrodolce e cialdine croccante di legumi.

Crema di patate gialle e porri stufati con pane croccante.

Risotto con crema di barbabietola rossa fonduta al grana padano e foglie di cerfoglio.

Il nostro tempeh glassato con salsa teryaki su funghi di stagione e verza arrostiti.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Pastello

Risotto Carnaroli alla barbabietola rossa fonduta di grana padano paté di edamame e foglie di cerfoglio fresco.

— 15,00

Tempera

Hummus di fagioli cannellini, cialde croccanti di legumi, il nostro tempeh glassato in salsa teriaky, tuberi arrostiti e contrasto di lamponi regina.

— 16,00

Acquerello

Misto di insalatine, di stagione condite con vinagrette agli aromi d'inverno con crudo di carote della Val di Gresta, tuberi arrostiti, ricotta stagionata e pane croccante al profumo di rosmarino.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dalle Marche.

Il Ciavarro, zuppa di cereali e legumi di stagione.

— 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, soia.