

Menù del Pranzo³

Illustrazioni del giorno

Collage

- Carpaccio di radicchio marinato, scaglie di grana padano, riduzione di aceto di mele e semi oleosi tostati.
- Mezze maniche ripiene di ricotta ed erbe di campo su fondente di carote leggermente piccanti.
- Crema di fave, crème fraîche all'erba cipollina e croccante di pane.
- Scaloppine spadellate del nostro seitan al vino bianco e senape antica su spinaci.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Tempera

- Scaloppine di muscolo del grano all'ancienne, radicchio rosso marinato, scaglie di grana padano su spinaci, falciate e spadellate.

— 16,50

Pastello

- Mezze maniche ripiene di ricotta fresca ed erbe di campo, crema di carote leggermente piccante, pesto verde e fili di porro fritto.

— 15,00

Acquerello

- Insalatine novelle miste, scaglie di grana padano, spinacino spadellato, fragole fresche, fili di porri fritti e crème fraîche con cubetti di pane croccante.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dalla Basilicata.

- Tumacè me qiqra, tagliatelle con mollica di pane arrostita, pomodoro, prezzemolo e ceci bianchi.

— 15,00

Vegetarian Club Sandwich

- Fette di pane in cassetta imburrate e tostate con funghi arrostiti, pomodorini confit, formaggi fondenti, omelette al grana padano, insalatina orientale e salsa al miso bianco.

— 15,00

Piatto del giorno

— 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.