

Menù del Pranzo

Illustrazioni del giorno

Collage

- La nostra interpretazione dell'insalata greca.
- Crema fredda di zucchine bianche e menta.
- Gnocchi di patate senza uova passati alla plancia, salsa di pomodorini arrostiti, capperi di Pantelleria, verde di peperone.
- Piccolo peperone Mantovano con hummus di fagioli cannellini e contrasto di albicocca.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Tempera

- Peperoni verdi Mantovani con hummus di fagioli cannellini su carpaccio di radicchio variegato, marinato in aceto di melograno, la nostra insalata greca e pesto leggero.

— 16,50

Pastello

- Gnocchi fatti in casa passati alla plancia, salsa di pomodorini arrostiti, melanzane fritte, stracciatella, basilico fresco, piccoli capperi, verde di peperone.

— 15,00

Acquerello

- Insalatina di misticanze, spinacini spadellati, cubetti di feta con origano, pomodorini, cipollotto fresco, crudo di cetrioli, yogurt bianco e olive di Taggia.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dalla Liguria.

- Trofie al pesto di basilico.

— 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

Acqua

L'acqua, servita in vetro, è microfiltrata mantiene così le sue caratteristiche organolettiche.

— 2,00

Pane e coperto inclusi

Il pane è impastato e cotto nella nostra cucina con lievito madre e farina biologica Iris.

Allergeni

Per consultare la lista degli allergeni rivolgersi al personale.