

Menù del Pranzo³

Illustrazioni del giorno

Collage

- Caprese di pesche nettarine e mozzarella su crudo di zuccina estiva e origano fresco.
- Gazpacho di finocchio fresco e albicocche con semi oleosi croccanti.
- Pappa al pomodoro, basilico fritto e olio al peperoncino.
- Carpaccio di cetriolo, tempeh fatto in casa glassato in salsa teriyaki contrasto di mirtillo.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Tempera

- Caprese di pesche nettarine con mozzarella di bufala su carpaccio di pomodori gialli e zucchine, agrodolce di ananas e basilico fritto.

— 16,50

Pastello

- Tagliatelle fresche all'uovo fatte in casa, pesto di sedano, semi di zucca tostati, pomodorini gialli confit e cremoso di crescita.

— 15,00

Acquerello

- Misticanze di insalatine, spinacino spadellato, cremoso di crescita, sottile di pomodori, mozzarella di bufala, cubetti di cetriolo e pane croccante con fiori estivi.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dalla Lombardia.

- Pizzocheri valtelinesi.

— 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.