

Menù del Pranzo³

Illustrazioni del giorno

Collage

- Gnocchi di patate gialle arrostiti alla piastra su fonduta di gorgonzola e broccoletti scottati.
- Zuppa di grano saraceno con verdure autunnali.
- Trancetto di zucca al forno con il nostro tempeh glassato in salsa teriyaki.
- Insalatina di cavolo cappuccio rosso marinato alla mediorientale con semi di sesamo tostiti e crema di edamame.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Tempera

- Trancetti di zucca mantovana con il nostro tempeh glassato in salsa teriyaki, insalata di cavolo rosso, verde di broccoletti e salsa al miso di riso.

— 16,50

Pastello

- Gnocchi di patate gialle alla piastra con fonduta di gorgonzola, trancetti di zucca mantovana, spinacino spadellato e polvere di semi di zucca fermentati.

— 15,00

Acquerello

- Insalatine novelle, giovane mizuna e spinacino croccante con cavolo rosso marinato, trancetti di zucca al forno, cubetti del nostro tempeh con salsa allo yogurt fresco e pane croccante.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dal Campania

- Pasta e fagioli con pasta maritata e fagioli borlotti avvolgenti.

— 15,00

Vegetarian Club Sandwich

- Fette di pane in casetta 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 e 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.