

Menù del Pranzo²

Illustrazioni del giorno

Collage

- Hummus di lenticchie con verdure in agrodolce e cialde di riso croccanti.
- Crema di patate e porri con polvere di lampone.
- Risotto di carnaroli bio al topinambur, fonduta di grana padano selezione da fieno e contrasto di mirtillo.
- Il nostro tempeh glassato su erbe di campo spadellate.

— 18,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Tempera

- Hummus di lenticchie con le nostre verdure in agrodolce, cialde croccanti di riso, cubetti di tempeh glassato e verde di spinaci spadellate.

— 16,50

Pastello

- Risotto di Carnaroli bio con crema di topinambur, fonduta di grana dei prati stabili Mantovani, contrasto di mirtillo, croccante di grano saraceno e spinacino spadellato.

— 15,00

Acquerello

- Insalatine di misticanza spontanee con verdure in agrodolce, il nostro tempeh glassato, scaglie di grana mantovano, frutti di sottobosco.

— 14,00

Affresco / Il classico vegetariano italiano dalle Marche

- Il ciavarro: zuppa di cereali e di legumi.

— 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 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.