

Menù del Pranzo

Illustrazioni del giorno

Collage

- Insalata greca.
- Crema fredda di zucchine e menta con semi tostati.
- Gnocchi di patate senza uova e senza glutine passati alla plancia, crema fredda di pomodorini arrostiti, olive taggiasche.
- Peperone estivo arrostito con hummus di soia verde e contrasto di albicocca.

— 20,00 (+ 3,00 con mini dessert)

Tempera

- Peperoni estivi delle nostre colline marinati alle spezie mediterranee con hummus di soia verde su carpaccio di pomodori, insalata greca e crema leggera di basilico.

— 16,50

Pastello

- Gnocchi fatti in casa passati alla plancia, crema di pomodorini arrostiti, cubetti di melanzane fritte, stracciatella di burrata, basilico fresco, olive taggiasche, peperone estivo.

— 15,00

Acquerello

- Insalatine di misticanze, spinacini spadellati, cubetti di feta con origano, carpaccio di pomodori, crudo di cetrioli, olive taggiasche, pane croccante e dressing di profumi d'estate.

— 14,00

Affresco

Insalatine di misticanze, riso nero spadellato, peperoni estivi, stracciatella di burrata, crema leggera di basilico, pinoli tostati e patate al vapore, dressing di profumi d'estate.

(gluten free)

— 15,00

Vegetarian Club Sandwich

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

— 16,00

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.