

Menù del Pranzo

Illustrazioni del giorno

Collage 1/3/6*

- Garganelli di pasta all'uovo in ragù di verdure e funghi di stagione.
- Crema di cavolfiore bianco all'olio di limone verdello e semi di sesamo nero.
- Piccolo flan di ricotta su spinacino spadellato e salsa agrodolce coreana.
- Nitukè di verdure autunnali con maionese di soia al miso bianco.

— 21,00 (+ 4,00 con mini dessert)

Tempera 3/7*

Flan di ricotta su crema di cavolfiore bianco con verdure alla nitukè, spinacino spadellato e salsa coreana.

— 17,00

Pastello 1/3*

Garganelli di pasta all'uovo in ragù di verdure e funghi di stagione polvere di finferli.

— 16,00

Acquerello 7/11*

Insalatone di misticanze, verdure alla nitukè, spinacino spadellato, cubetti di flan alla ricotta, grano saraceno scoppiato, fiori ed erbe.

— 14,00

Affresco 1/11*

Vellutata di cavolfiore bianco profumata all'olio di limoni, cavolfiore arrostito, crostini croccanti del nostro pane e semi di sesamo nero tostatati.

(gluten free)

— 15,00

Vegetarian Club Sandwich 1/3/6/7*

Fette di pane in cassetta imburrate e tostate, zucca pastellata croccante, pomodoretto confit, formaggio fondente, omelette al grana padano, insalatine novelle e maionese di soia al miso bianco.

— 16,00

Piatto del giorno 1/7*

— 16,00

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.