

SMALL

CAVOLFIORE

trancio di cavolfiore cotto al forno, salsa di miso leggermente piccante arricchita da burro di arachidi, crema di cavoletti di Bruxelles, semi di sesamo tostati e melograno fresco

(ALL. 5-6-8-11)

10

BRUSCHETTA

pane integrale con lievito madre del Forno Stria, crema di carote e zenzero, formaggio morbido di anacardi e mandorle, chips croccanti di cavolo nero, melograno, gocce di aceto balsamico tradizionale e fave di cacao (ALL. 1-8)

12

CARPACCIO DI RAPA ROSSA

carpaccio di rapa rossa al forno, radicchio variegato di Castelfranco, pompelmo rosa, dressing di formaggio di frutta secca, mandorle sabbiate leggermente piccanti (ALL. 1-6-8)

12

FORMAGGI

una selezione di formaggi vegetali accompagnati da verdure in agrodolce e composta di frutta

(ALL. 5-8-9-10-11)

16

LARGE

ORIENT EXPRESS

la nostra interpretazione del meze mediorientale composto da hummus e falafel, cavolo cappuccio in agrodolce, verdure stagionali, salsa yogurt con tahini (ALL. 6-8-11)

15 (+1 focaccina artigianale)

BURGER

pane semintegrale, farcito con farinata di ceci, coleslaw di verdure, spinacini freschi e patate al forno

(ALL.1-6-8-11)

15

RISOTTO

riso carnaroli con crema di zucca e julienne di cavolo nero, decorato da noci pecan tostate, paprika affumicata e perle di aceto balsamico

(ALL. 1-6-8)

14

SPAGHETTONI & SHITAKE

spaghettoni Pasta Pietro Massi saltati con crema di soia, funghi shitake, salsa tamari e chips di alga nori (ALL.1-6-8-11)

14

CLASSICS

FALAFEL

polpette di ceci, prezzemolo e cipolla accompagnate da hummus e

misticanza (ALL.5-6-8)

8,5

PINK HUMMUS

ceci, aglio, tahini, polvere e chips di barbabietola + focaccina artigianale

(ALL. 1-5-6-8)

12

POTATOES HAWAIIAN STYLE

patate cotte al vapore, al forno e fritte accompagnate con salsa

tartara, olio di semi di sesamo, sale profumato, cipollotto fresco e salsa

Ponzu (ALL. 1-6-11)

11

TASTE

Un percorso di quattro portate:

potatoes hawaiian style

pink hummus

vellutata di stagione

risotto

* * *

Il vostro percorso degustazione fra i piatti indicati, scoprendo i sapori del nostro menù per un'esperienza fra classici e novità.

27 a persona

Il menù TASTE è realizzato per l'intero tavolo

- coperto incluso -

(variazione sulle portate 3€)

