

INTERNOTR.E

plant-based cucina

SMALL

CAPPUCCIO VIOLA

trancio di cavolo cappuccio viola, cotto al forno servito su crema di broccoli e decorato con noci pecan, semi tostati ed erbe fresche
(ALL. 8-11)
11

BRUSCHETTA

carote salmonate su pane integrale di Antica Bontà accompagnato da mash di avocado e crema di anacardi e mandorle (ALL. 1-3-8)
13

AGRETTI

nido di agretti sbollentati e ceci, guarnito con noci pecan, mirtilli rossi essiccati e paprika (ALL. 8-11)
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, polpetta proteica di legumi, friarielli, maionese ai peperoni e patate al forno di contorno (ALL. 1-6-8-11)
15

RISOTTO

riso Carnaroli mantecato con crema di spinaci e cavolo nero, crema di soia e nocciole tostate (ALL. 1-6-8)
14

SPAGHETTI PRIMAVERA

spaghettoni Metodo Massi, saltati con crema di piselli e menta, salicornia, zest di limone e mandorle glassate leggermente piccanti
(ALL. 1-6-8)
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 ROMAGNA STYLE

patate cotte al vapore, al forno e fritte servite su mayo veg, petali di cipolla rossa in agrodolce, pepe rosa, alga nori e salicornia (ALL. 6)
12

TASTE

PERCORSO 3 PORTATE

25 €

PERCORSO 5 PORTATE

(4 salati + 1 dolce)

45 €

* * *

Il vostro percorso degustazione da scegliere per un'esperienza fra classici e novità.

La scelta di un menù degustazione è da intendersi uguale per l'intero tavolo.