

Menu vegano



Antipasti

- Degustazione di cialde rustiche ripiene di verdure di stagione € 12,00
- Mille foglie alla zucca, patate, porri in salsa verde € 12,00
- Torta salata rustica con tofu e cimè di rape € 12,00
- Cialde di cicoria con zucca dolce ai semi di finocchio € 12,00

Primi piatti

- Lasagnette di pane carasau con salsa di nocciola e broccoli € 12,00
- Carnaroli allo zafferano e liquirizia di Calabria € 15,00 *
- Crespelle di grano saraceno al ripieno di carciofi e tofu € 15,00
- Noodles al cacio e pepe vegano € 12,00
- Carnaroli alle 50 sfumature di viola € 12,00 *

* min. 2 persone

Secondi piatti

- Filetto di seitan in restrizione di nero d'avola € 15,00
- Sformato di roveja in salsa di arancia € 15,00
- Arrosto di tempeh allo zenzero € 15,00
- Tortino di lenticchie rosse in salsa verde € 15,00
- Crocchette di fagioli all'occhio in salsa di funghi porcini € 15,00

Contorni

- Purè di zucca, cimè di rape saltate € 5,00

Dolci della casa

- Tiramisù con polvere di liquirizia di Calabria € 9,00
- Semifreddo all'ananas con croccante al cocco € 8,00
- Mousse alla nocciola € 7,00

coperto € 2,50

Tutte le pietanze di questo menù sono conformi al disciplinare VeganOK
consultabile sul sito www.veganok.com