



CENA

TRE POLPETTE SUL POMO' ®

di mandorle ed erbe aromatiche servite su salsa ai 2 pomodori – 11€

POMODORO & BASILICO

crema di pomodoro essiccata

servita con sorbetto al basilico & gin analcolico -13€

BURGER ®

burger crudista di barbabietola, miso & semi di girasole servito con mela aromatizzata alla cucrcuma, cipolla in agrodolce, senape, maionese di anacardi & ketchup -12€

FALAFEL

di lenticchie & ceci serviti su salsa tzaziki a base di ricotta di mandorle, menta e cetriolo -12€

GNOCCHETTI ORANGE

gnocchetti di batata fatti a mano

serviti con pesto di cicora & pomodori secchi e crumble di nocciole -12€

UN'INSOLITA CACIO E PEPE ®

spaghetti d'alga kelp mantecati in crema di anacardi, lievito alimentare e 3 tipi di pepe - 12€

TRA SACRO e PROFANO

cappelletti 100% plant-based serviti con panna di anacardi -14€

RISALTO

riso al salto servito con cavolo cappuccio fermentato su crema di piselli e gocce di balsami e aceto alle bacche di gojy -13€

JOLLY ROGER

Focaccia di grani antichi farcita con tempeh di ceci in salsa tamari & succo di limone, zucchine grigliate e marinate con aceto di mele, prezzemolo ed olio E.v.O e con la nostra versione di una famosa salsa piemontese! – 12€

CAPPERI: MA E' UN FUNGO!

funghi cardoncelli marinati in fase di disidratazione con sciroppo d'acero e aceto balsamico e serviti con porro cotto a bassa temperatura e successivamente bruciato al forno, salsa chimichurri, polvere di capperi e cracker raw alle mandorle & rosmarino -13€

LA NINA

Melanzana cotta a bassa temperatura e successivamente grigliata con salsa di prezzemolo & origano servita con crema di mandorle leggermente speziata e chips di polenta frita. – 15€

