



Per iniziare...

- FALAFEL** € 12
di ceci & lenticchie cotti al forno serviti con salsa tzaziki homemade * 1,3
- MANTECATO** € 12
di jack fruit & olio all'alloro servito con polenta fritta * 4
- GYOZA** € 13
Ravioli giapponesi serviti con salsa agropiccante * 1,2
- FUÀ GRÀ** € 14
Patè al marsala & scalogno nappato con burro al tartufo e servito con focaccia di farine senza glutine ai funghi porcini *4
- CARCIOFO BURRO & PAN BRIOCHE** € 15
Cuori di carciofo fritti serviti con burro alla menta e pan brioche homemade * 1,3

I protagonisti

- GNOCCHETTI ORANGE** € 13
Gnocchetti di batata serviti con pesto di cicoria & pomodori secchi e crumble di nocciole * 1,4
- JOLLY ROGER** € 13
Focaccia di grani antichi farcita con tempeh di ceci in salsa tamari & succo di limone, zucchine marinate in aceto, prezzemolo ed olio E.v.O e con la nostra versione di una famosa salsa piemontese! * 1,4
- UN'INSOLITA CACIO & PEPE** € 14
Spaghetti konjac con crema di anacardi & mix di 5 pepi e polvere di limone * 4

- RATATOUILLE** € 15
Ratatouille con mix di verdure di stagione servita su salsa di pomodoro, cipolla & peperoni
- TRA SACRO E PROFANO AL TARTUFO** € 20
Cappelletti serviti con burro & tartufo * 1,4
- TRA SACRO E PROFANO** € 15
Cappelletti serviti con panna di anacardi * 1,4
- SFUMATURE DI FUNGO 2.0** € 15
Fungo cardoncello alle erbe aromatiche arrostito servito con panino alla nocciola e crema di carote & limone fermentato * 1,4

Per finire in dolcezza!

- TORTA DI TAGLIATELLE** € 7
... come da tradizione! *1,4
- SPECIAL K** € 8
cheesecake ai Frosties servita con coulis di lamponi e crumble *1,4
- MASCARPONE** € 8
servito con biscotti di cioccolato & sale * 1,4
- SEMIFREDDO ALLE ARACHIDI** € 7
Semifreddo alle arachidi con caramello salato ricoperto al cioccolato * 2