



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

MENÙ € 35

Acqua e coperto inclusi

-BENEVENUTO DALLA CUCINA-

ANTIPASTO

SCRIGNO DI SFOGLIA

agli spinaci, su crema allo zafferano con
ricotta di mandorla affumicata

(1-3-4-7)

PRIMO

RAVIOLI PIZZICATI

con cuore alla burrata di soia e pistacchi
su emulsione di datterini e basilico

(1-3-4-5)

SECONDO

MEDAGLIONE DI LENTICCHIE ROSSE

in crosta di nocciole su riduzione al
Barbera con cremoso di zucca

(1-3-4-5-6)

DESSERT

LA CROSTATINA

di mele e nocciole, con spuma alla
vaniglia

(1-3-4)



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE



MENÙ VIOLA 35

Acqua e coperto inclusi

-BENEVENUTO DALLA CUCINA-

LE POLPETTE DI PISELLI

alla menta, su emulsione di yogurt
e gocce di senape

(3-5-6)

CHICCHE DI SOIA

mantecate alla zucca e funghi Shiitake
con granella di nocciole

(3-4-5)

TRANCIO DI CANNELLINI

ed alghe Nori su guazzetto allo Shiso

(3-5)

IL MARZAPANE

alle mandorle con spuma dolce alla zucca

(3-4)

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

DESSERT



Menù realizzato con ingredienti privi di glutine **SU RICHIESTA**

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze