

PIATTI UNICI STREETFOOD

BURRITO

Piada arrotolata con riso Parboiled al profumi di BBQ, fagioli rossi stufati ed affumicati con pomodori e misticanza
(1-5-6-7)

€ 9

PINK BURGER*

Burger di soia alla piastra con gentilina, pomodori salsa BBQ, maionese di soia e Bun alla barbabietola
(1-3-5-6-7)

€ 9

PITA-PIZZA*

Pane tipo pita con scaloppe di soia, zucca, cavolo viola, broccoli, stagionato di ceci e Pak-choi stufato
(1-3-5)

€ 9



CREMA DI ZUCCA

con ricotta di mandorla affumicata e Onigiri alle castagne
(3-4-5)

€ 12

COUS-COUS TAJINE

con Pak-choi, verdure di stagione e spezzatino di soia brasato
(1-3-5)

€ 12

MISO RAMEN

brodo di miso con noodles di grano, funghi, Pak Choi, verdure di stagione, bocconcini di soia e alghe Wakame
(1-3-5-6-7)

€ 12



-CON SPAGHETTI DI SOIA SU RICHIESTA-



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

ANTIPASTI



L'INSALATA RUSSA

€ 6

con chips di mais e gocce di BBQ
(3-6)

LO SCRIGNO DI SFOGLIA

€ 10

agli spinaci e zucca su fonduta affumicata
(1-3-7)



I NON FORMAGGI

€12

toma di anacardi alla piastra,
stagionato di ceci, ricotta di mandorla affumicata,
stracciatella di soia e composta di zucca
(3-4-7)

PRIMI

CALAMARATA FRESCA DI SEMOLA

€ 10

mantecata al ragù di lenticchie
con lamelle di stagionato di ceci
(1-3-5)

SPAGHETTI DI SOIA ALLA S-CANTONESE

€ 10

saltati con verdure di stagione, tofu strapazzato alla
curcuma e bocconcini di soia marinati
(1-3-5-7)



SALSA DI SOIA SENZA GLUTINE SU RICHIESTA-

PIZZOCCHERI DI GRANO SARACENO

€ 12

mantecati con patate, verza, salvia e filante vegetale
(1-3-5)



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

SECONDI

TATAKI DI FARRO

in crosta di cornflakes, su emulsione di soia ed alghe
Wakame
(1-3-5-7)

€ 10



FRITTATINE DI CECI

agli spinaci con maionese alla curcuma
(3)

€ 10

MEDAGLIONI DI LENTICCHIE ROSSE

con nocciole, su riduzione al Barbera e cremoso alla
zucca
(1-3-4-6-7)

€ 12

CONTORNI



CAPONATINA DI VERDURE

con olive Riviera e capperi
(5)

€ 4



PAK CHOI BRASATO

€ 4



PATATE ARROSTO

€ 4



MAIONESE DI SOIA (3)

€ 1

SALSA BBQ (5)

€ 1

ACQUA E COPERTO INCLUSI NEL PREZZO.

*ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

DESSERT



CREME BRÛLÉE

€ 5

al cocco e vaniglia e granella di Nocciole
(3-4)

CHEESECAKE*

€ 5

New York cheesecake, con composta ai frutti di bosco e spumoncino alla soia.
(1-2-3-4)

SACHER TORTE*

€ 5

Torta Sacher con composta all'albicocca e spumoncino di soia.
(1-2-3-4)

CROSTATINA ALLA VANIGLIA

€ 6

con spumoncino alla castagna e pepite al fondente
(1-3-4)

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

€ 1,5

DECAFFEINATO

€ 1,5

CAFFÈ CORRETTO

€ 2

CAPPUCCINO DI SOIA

€ 2,5

ALLERGENI

1. GLUTINE

2. ARACHIDI E DERIVATI

3. SOIA E DERIVATI

4. FRUTTA GUSCIO

5. SEDANO E DERIVATI

6. SENAPE E DERIVATI

7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

8. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

9. LUPINO E DERIVATI

BIBITE €3

CHINOTTO LURISIA

GAZZOSA LURISIA

ARANCIATA LURISIA

BIRRE €5

SELEZIONE BIRRIFICIO
SAN MICHELE

Birra artigianale cl 33

VINI AL CALICE €5

TRAMINER AROMATICO

Borgo Magredo 12,5°

ROSATO DEL SALENTO

Cantina Solarte 13°

LANGHE DOC DOLCETTO

Poderi Cellaro Duzàt 12°