



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

MENÙ ALICE 35

Acqua e coperto inclusi

ANTIPASTO

LA TARTARE DI PISELLI

con emulsione di soia, Wasabi e Miso
e Toma d'anacardi scottata

(1-3-6-7)

PRIMO

RAVIOLI PIZZICATI

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

(1-3-4-5)

SECONDO

TATAKI BLACK PEARL

anguria Perla Nera marinata alla soia
scottata al sesamo su caponatina allo
Shiso e riduzione di Wasabi

(1-3-4-5-7)

DESSERT

ALBICOCCA IN DUE CONSISTENZE

frolla alla vaniglia con spuma ed
albicocche caramellate

(1-3)



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE



MENÙ VIOLA 35

Acqua e coperto inclusi

ANTIPASTO

LA CRÈME BRÛLÉE SALATA

alla ricotta di mandorla con scaloppa di
avocado scottata

(3-4)

PRIMO

MARE E MONTI

chicche di soia mantecate con
bocconcini alle Wakame e funghi
Shiitake

(3-5)

DESSERTSECONDO

TRANCIO DI CANNELLINI

ed alghe Nori su guazzetto estivo allo
Shiso

(3-5)

VOLEVO ESSERE UNA PINA COLADA

Marzapane al cacao con spuma al cocco
ananas CBT e gel al Rum

(3-4-8)



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze