

STREETFOOD

WRAP

€ 8

Piada arrotolata farinata di ceci, zucchine stufate, gentilina, pomodori secchi, patè di olive e maionese di soia.
(1-3-4-5-6-7)

CECIO BURGER*

€ 9

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

PITA*

€ 9

Pane tipo pita con pomodori, scaloppe di soia, salsa yogurt alla menta, cetrioli, pomodori e gentilina
(1-3-4-5-6-7)

CICE SALAD

€ 8

misticanza d'insalate, crostini, scaloppe di soia alla piastra stagionato di ceci e Dressing
(1-3-5-6-7)



-SENZA CROSTINI SU RICHIESTA-

COUS-COUS POKÈ ALLA CURCUMA

€ 8

con zucca, verdure di stagione e tofu marinato condita con salsa di soia
(1-3-5-7)

RICE POKÈ

€ 10

riso alla giapponese, avocado, scaloppe di soia scottate, carpaccio di barbabietola CBT e alghe Wakame condita con emulsione di soia e granella di nocciole
(1-3-4-5-7)



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

ANTIPASTI



L'INSALATA RUSSA

con chips di verdure e gocce di BBQ
(3-5-6)

€ 6



HUMMUS DI CECI

con verdure di stagione e chips di verdure
(5-7)

€ 8



I NON FORMAGGI

toma di anacardi alla piastra,
stagionato di ceci, ricotta di mandorla affumicata,
stracciatella di soia e gel all'uva
(3-4-7)

€12

PRIMI

TROFIE FRESCHE

mantecate con zucchine, zafferano e ricotta di
mandorle affumicata
(1-3-4-5)

€ 9

SPAGHETTI DI SOIA ALLA S-CANTONESE

saltati con verdure di stagione, tofu strapazzato alla
curcuma e bocconcini di soia marinati
(1-3-4-5-7)

€ 10

RICHIESTA-



-SALSA DI SOIA SENZA GLUTINE SU

SCIALATIELLI DI SEMOLA

mantecati alla zucca, con stracciatella di soia e
pistacchi
(1-3-4-5)

€ 10

RAVIOLI PIZZICATI*

con cuore alla burrata di soia, su emulsione di pomodoro
con gocce di basilico e pistacchi
(1-3-4-5)

€ 12



Piatto realizzato con ingredienti privi di glutine SU RICHIESTA

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

SECONDI

NUGGETS DI FARRO*

€ 8

al BBQ in crosta di cornflakes con emulsione di soia
(1-3-4-5-6-7)



POLPETTE DI PISELLI E MENTA*

€ 8

su emulsione di yogurt di soia e cetrioli
(3)



SCALOPPE DI SOIA*

€ 9

saltate agli Champignons e nocciole
(3-5)

MEDAGLIONI DI LENTICCHIE ROSSE

€ 12

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

CONTORNI



CAPONATINA DI VERDURE

€ 4

con olive Riviera e capperi
(5)



CHAMPIGNONS TRIFOLATI

€ 4



PATATE ARROSTO

€ 4



MAIONESE DI SOIA (3)

€ 1

SALSA BBQ (5)

SALSA YOGURT (3)

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 ALLE MELE

€ 6

e cannella, con granella di nocciole e spumoncino alla vaniglia
(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 cl33

VINI AL CALICE €5

TRAMINER AROMATICO

Borgo Magredo 12,5°

ROSATO DEL SALENTO

Cantina Solarte 13°

LANGHE DOC DOLCETTO

Poderi Cellaro Duzàt 12°