



MENÙ
DAL LUNEDÌ
AL SABATO
12:00-15:00
19:30-22:00

 CAPONATA DI VERDURE
con olive Riviera e capperi
(5)

€ 8



€ 4

 LA ZUCCHINA
arrostita le sue chips e in crema
con caprino di mandorle e finocchietto
(4)

€ 8



€ 4

 HUMMUS DI CECI
con chips di mais e verdure di stagione
(7)

€ 8



€ 4

PEACH-BURGER*

€ 10

Burger di soia, pesca grigliata, gentilina,
pomodori, avocado, cipolla rossa di tropea
marinata e Bun barbabietola
(1-3-5-6-7)



TAPAS

* ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

 POLPETTE DI PISELLI E FINOCCHIETTO* €12  €6
su insalata di cetriolo alla Yakitori e avocado
(3)



 I NON FORMAGGI €12
selezione di fermentini e stagionati vegetali,
di nostra produzione
(4-7)

 LA MELANZANA FONDENTE €12  €6
su salsa di pomodoro arrostito con stracciatella di soia
e pistacchi
(3-4-5)

 TAPAS

PANE O  NACHOS DI MAIS SU RICHIESTA €1

 MAIONESE DI SOIA (3) €1
SALSA BBQ
SALSA SOIA (5)



PULLED MAKI
con straccietti di soia arrostiti in insalata,
arachidi e salsa BBQ.
(3-4-5-7)

€12



€6



I TONNARELLI

€12

mantecati alla carota arrostita e zenzero
con chips di melanzane e stracciatella di soia
(1-3)



TAPAS



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

SPECIAL-APAS

I MACCHERONCINI FATTI IN CASA €6
al carbone vegetale mantecati al ragù di
verdure con aria affumicata
(1-4-5)

 LA COTELETTA DI SOIA €6
con Toma di anacardi ed erbe di provenza
(3-4-5)

PANE O  NACHOS DI MAIS SU RICHIESTA €1

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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

DESSERT



CREME BRULÉE

€ 5

al cocco e vaniglia con 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)

TIRAMISÒ

€ 5

con crema dolce al miso e crumble al
caffè e cacao(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

ACQUA €1

BIBITE €3

BIRRE €5

CALICI €5

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA
ACQUA GASATA MICROFILTRATA

CHINOTTO LURISIA
GAZZOSA LURISIA
ARANCIATA LURISIA
MOLECOLA
MOLECOLA ZERO

SELEZIONE BIRRIFICIO
SAN MICHELE
Birra artigianale cl 33

KOMBUCHA
di nostra produzione
TRAMINER AROMATICO
Borgo Magredo 12,5°
ROSATO DEL SALENTO
Cantina Solarte 13°
LANGHE DOC DOLCETTO
Poderi Cellaro Duzàt 12°
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT - RONFINI
Poderi Cellaro Duzàt 12°