



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

MATERIA

DAL LUNEDI' AL SABATO
dalle 19 alle 22

€ 20,00

degustazione di finger-food e un piatto principale a scelta

MATERIA è un percorso gastronomico che esplora la trasformazione degli alimenti attraverso i loro stati fondamentali:
solido, liquido e gassoso.

Un menù che nasce dall'osservazione della materia e dalla sua naturale evoluzione. Essa viene osservata, studiata, copiata e trasformata nel rispetto della stagionalità.

In questo viaggio, il cibo non è mai statico. Cambia forma, consistenza, temperatura e stato, trasformando il gesto del mangiare in un'esperienza sensoriale completa.

Ogni piatto racconta la storia di una transizione.

Il solido si rompe e si frammenta.

Il liquido avvolge, scorre e concentra il sapore.

Il gassoso alleggerisce, profuma e amplifica.

Le consistenze si alternano e si sovrappongono, creando contrasti inaspettati e armonie nuove

MATERIA è un invito ad osservare il cambiamento, accoglierlo ed assaporarlo, prendendone parte.

È cucina che studia la trasformazione per dare forma a un gusto nuovo, dove la tecnica incontra la natura e la materia, cambiando stato, diventa esperienza.

-DEGUSTAZIONE-

FUTOMAKI

seitan-wasabi-cavolo viola

(1-3-7)

BLINIS

asparagi-tofu-Kalamanak-fragole

(3-5-7)

CUBO DI FRUMENTO

ananas-arachidi

(1-3-5)

FOCACCIA

patate-Stonnata-pomodoro

(1-5-7)

LA POLPETTA

piselli-menta-zafferano

(3-5-6)

FANTASIA

Finger-food al buio

-segnalare intolleranze o allergie-

-I PIATTI PRINCIPALI-

IL RAVIOLO APERTO

fave-funghi-patate-nocciole-prezzemolo
carbone vegetale
(1-3-5)

L'ASPARAGO

piselli-limone fermentato-grano saraceno-
Kalamanak-mandorla
(3-4-5)

-In aggiunta al menù MATERIA-

CESTO DEL PANE € 3
(1-3-7)

I NON FORMAGGI € 12

selezione di fermentini e stagionati vegetali, di
nostra produzione
(3-4-7)

UNDER 12

BURGER €12

con macinato di soia, pomodori, maionese,
insalata e bun rosa con patate al forno
(1-3-4-5)

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze-

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°

COCKTAIL € 6

I CLASSICI

NEGRONI

Gin, bitter, vermouth, arancio

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, bitter, vermouth, arancio

HUGO SPRITZ

Prosecco, sciroppo di sambuco,
soda, limone, menta

SPRITZ

Bitter, prosecco, soda, arancio

GIN TONIC

Gin, tonica, limone

VODKA LEMON

Vodka, lemon soda, limone

RUM E COLA

Pampero especial, cola, lime

GLI ANALCOLICI

SMOKY APPLE TEA

Shrub tè nero, soda, succo di mela
affumicato

TROPICAL FIZZ

Kombucha all'ananas, mango, soda

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)

CAFFÈ ESPRESSO € 1,5

DECAFFEINATO € 1,5

CAFFÈ CORRETTO € 2

CAPPUCCINO DI SOIA € 2,5

CAFFETTERIA

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