

ANTIPASTI

STREETFOOD

BLACK BURGER*

€ 9

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

PITA-PIZZA*

€ 9

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

L'INSALATA RUSSA

€ 6

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

LA ZUCCA ARROSTITA


€ 10

con stracciatella di soia, fondo bruno vegetale, gel di melograno e pistacchi (3-4-5)

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)

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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

PRIMI

PIZZOCCHERI DI GRANO SARACENO

€ 12

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

TROCCOLI FRESCHI

€ 12

mantecati al burro di nocciole su
crema di sedano rapa
e chips di verza
(1-3-5)

CREMA DI CAROTE ARROSTITA



€ 12

con ricotta di mandorla
affumicata, Onigiri allo
zenzero, crumble di mais e
fondo bruno vegetale
(3-4-5)

MISO RAMEN



€ 12


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




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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

SECONDI

 **MEDAGLIONI DI LENTICCHIE ROSSE** € 12
riduzione al Barbera, con cremoso al
sedano rapa e nocciole
(3-4-5)

 **TRANCI DI CANNELLINI** € 12
alle alghe Nori, con cremoso alle
carote, panna acida e pistacchi
(3-4-5)

SCALOPPA DI SEITAN € 12
con crema alla birra e senape
accompagnata da misticanza di
mele
(1-3-4-5-6)

 **CAPONATINA DI VERDURE** € 4
con olive Riviera e capperi
(5)

 **PATATE ARROSTO** € 4

 **MAIONESE DI SOIA (3)** € 1

SALSA BBQ
SALSA SOIA (5) € 1

ACQUA E COPERTO INCLUSI NEL PREZZO.

*ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

CONTORNI

DESSERT



STRUDEL AL CUCCHIAIO

streusel alle nocciole, crema dolce alla vaniglia, mele alla cannella e uvetta (3-4)

€ 5

CHEESECAKE*

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

€ 5

SACHER TORTE*

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

€ 5

MUFFIN DI NATALE

con chantilly al Marsala (1-3-4)

€ 6

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°