

MENÙ ALICE € 35

Acqua e coperto inclusi



-BENEVENUTO DALLA CUCINA-

ANTIPASTO

LA ZUCCA ARROSTITA

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

PRIMO

RAVIOLI PIZZICATI

con cuore di patate e salvia su emulsione di verza e crumble di mais
(1-3-4-5)

SECONDO

TATAKI DI FARRO

in crosta di cornflakes su riduzione alla soia e Wakame stufate
(1-3-4-5-6)

DESSERT

IL DOLCE DI NATALE

Muffin ai fichi e pistacchi
con crema al marsala
(1-3-4)



MENÙ VIOLA € 35

Acqua e coperto inclusi



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

-BENEVENUTO DALLA CUCINA-

I NON FORMAGGI

Toma di anacardi scottata, ricotta di mandorla affumicata, Stagionato di ceci stracciatella di soia e zucca caramellata (6-9)

IL RISOTTO CARNAROLI

mantecato con crema di carote, fondo vegetale e Nocciola (3-4-5)

TRANCIO DI CANNELLINI

ialle alghe Nori, con cremoso alle carote, panna acida e pistacchi (3-4-5)

LO STRUDEL AL BICCHIERE

con mele alla cannella e chantilly alla vaniglia (3-4)

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

DESSERT



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze