

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



-BENEVENUTO DALLA CUCINA-

ANTIPASTO

I NON FORMAGGI

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

PRIMO

IL RISOTTO CARNAROLI

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

SECONDO

TRANCIO DI CANNELLINI

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

DESSERT

LO STRUDEL AL BICCHIERE

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



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze