



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

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

Un solo Menù.
Il tuo modo di viverlo!
A pranzo o a cena, puoi scegliere
liberamente tra le portate
principali oppure le nostre Tapas



COMFORT

Comfort



STREET

Street



STYLE

Style Food

Il comfort che conosci
Lo Street che ami
Lo Style che diventa gusto
Oggi come ti senti?

SCEGLI IL TUO PERCORSO

TAPAS

mezze porzioni Ideali da condividere
o per comporre il tuo percorso degustazione

PORZIONE INTERA

Ideali per completare un pasto dopo qualche Tapas
oppure per una pausa veloce



IL FINOCCHIO 🌱🥜

cotto a bassa temperatura con la sua crema, Mandorlino gel al balsamico e uva e crumble di Nachos

P

€10

T

€5



PINK-BURGER*



burger di soia, carpaccio di Barbabietola marinata misticanza, BBQ, maionese di soia, stagionato di ceci e bun alla Barbabietola

P

€12



I TONNARELLI 🌱🥜🥒

mantecati al peperone arrostito, con pane atturrato e stracciatella di soia

P

€12

*ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



HUMMUS DI EDAMAME     P €10

con finocchio arrostito, uva fragola e crumble di mais

T €5



GUAZZETTO DI VERDURE  

con olive Riviera e capperi e bruschette di pane



senza bruschette su richiesta

P €8

T €4



LA MELANZANA FONDENTE   

su salsa di pomodoro arrostito con stracciatella di soia e pistacchi

P €12

T €6



PULLED MAKI    

con straccietti di soia arrostiti in insalata, cavolo viola arachidi e salsa BBQ.

P €12

T €6



POLPETTE DI PISELLI*   



su guazzetto di cetrioli alla Yakitori e spuma al miso

P €12

T €6



LA SCALOPPA DI PATATE 🥕🥜🥒🌾
con aria affumicata e straccetti di soia arrostiti



€6



LA STECCOLETTA* 🥕🥕🥜🥒
ai funghi di Giuda su emulsione al rosmarino



€6



GLI GNOCCHI FRESCHI DI PATATE* 🥕🥕🌾
mantecati ai funghi di Giuda
alghe Wakame e semi di sesamo
(1-4-5)



€7

PANE ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE 🥕🌾

€1



O NACHOS DI MAIS SU RICHIESTA



MAIONESE DI SOIA 🥕

€1

SALSA BBQ 🥒

SALSA SOIA 🥕🥕🌾



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 noccioa

CHEESECAKE*     € 5

New York cheesecake, con composta ai frutti di bosco e spumoncino alla soia.

SACHER TORTE*     € 5

Torta Sacher con composta all'albicocca e spumoncino di soia.

TIRAMISÒ    € 5

con crema dolce al miso e crumble al caffè e cacao

LA NOSTRA PESCA MELBA   € 6

cotta a bassa temperatura, con terra di cioccolato e spuma alla Vaniglia

ACQUA € 1

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA

ACQUA GASATA MICROFILTRATA

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,5
DECAFFEINATO	€ 1,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 2
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2,5
AMARO	€ 3
VIN SANTO	€ 4
PASSITO	€ 4

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 € 3,5

CHINOTTO LURISIA

GAZZOSA LURISIA

ARANCIATA LURISIA

MOLECOLA

MOLECOLA ZERO

BIRRA € 5

SELEZIONE BIRRIFICIO SAN MICHELE

Birra artigianale cl 33

KOMBUCHA

€ 5

di nostra produzione

CALICI € 5

TRAMINER AROMATICO

Borgo Magredo 12,5°

ROSATO DEL SALENTO

Cantina Solarte 13°

LANGHE DOC DOLCETTO

Podere Cellaro Duzàt 12°

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut
Ronfini