

STREETFOOD

ANTIPASTI

PINK BURGER*

€ 9

Burger di soia alla piastra con gentilina, pomodori, verza brasata salsa BBQ, maionese di soia e Bun alla barbabietola (1-3-5-6-7)

€ 9

PITA-PIZZA*

Pane tipo pita con scaloppe di soia, verdure brasate di stagione e stagionato di ceci (1-3-5)

LE FRITTELLE DI ALGHE*

€ 9

con misticanza di soncino (3-4-5)

SEDANO RAPA ARROSTITO

€ 10

con misticanza, emulsione di soia e cialda di mais (1-3-4-5)

I NON FORMAGGI

€12

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



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE

€ 12

mantecati alla zucca e nocciole
Piemonte, con stracciatella di soia
(1-3-5)

TROCCOLI FRESCHI

€ 12

mantecati al Barbera e nocciole
su crema di topinambur arrostito
(1-3-4-5)

CREMA DI ZUCCA*

€ 12


con ricotta di mandorla
affumicata, polenta alla piastra
e panna acida
(3-4-5)

LA RIBOLLITA

€ 12






con Canederli, ceci brasati
e le sue verdure
(1-5)

 **-Senza canederli su richiesta-**

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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

PANE CONTORNI SECONDI

 TRANCIO DI CANNELLINI*	€ 12
alla Livornese (3-4-5)	
 LA SCALOPPA DI PATATE E NORI	€ 12
su crema di sedano rapa e timo con aria di capperi (3-5)	
LA TAGLIATA DI FRUMENTO*	€ 12
gratinata allo stagionato di ceci su finocchio CBT e fondo bruno (1-3-4-5-6)	
<hr/>	
 CAPONATINA DI VERDURE	€ 4
con olive Riviera e capperi (5)	
 PATATE ARROSTO	€ 4
 MAIONESE DI SOIA (3)	€ 1
SALSA BBQ	
SALSA SOIA (5)	
<hr/>	
PANE SU RICHIESTA	€ 1
CESTINO DI PANE	€ 3

*ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

ASPORTO

PINK BURGER*

€ 8

Burger di soia alla piastra con gentilina, pomodori, verza brasata, salsa BBQ, maionese di soia e Bun alla barbabietola (1-3-5-6-7)

PITA-PIZZA*

€ 8

Pane tipo pita con scaloppe di soia, verdure brasate di stagione e stagionato di ceci (1-3-5)

LE FRITTELLE DI ALGHE*

€ 8

con misticanza di soncino (3-4-5)

CAPONATINA DI VERDURE

€ 4

con olive Riviera e capperi (5)

PATATE ARROSTO

€ 4

PANE € 1

DOLCI DALLA NOSTRA VETRINA

€ 5

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)

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

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°