

MENÙ ALICE € 35

Acqua e coperto inclusi



-BENEVENUTO DALLA CUCINA-

ANTIPASTO

ONIGIRI ALLE CASTAGNE

su crema di zucca e rosmarino con
granella di pistacchi
(3-5-6)

PRIMO

RAVIOLI PIZZICATI

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

SECONDO

TATAKI DI FARRO

in crosta di cornflakes su riduzione alla
soia e pak choi brasato
(1-3-4-5-6)

DESSERT

LA CROSTATINA

alla vaniglia con spuma dolce alle
castagne e pepite al fondente
(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)

CHICCHE DI SOIA

mantecate alla zucca e funghi shiitake granella di pistacchi e gocce di barbabietola (3-4-5)

MEDAGLIONE DI LENTICCHIE ROSSE

in crosta di nocciole su riduzione al Barbera con cremoso di zucca (3-4-5-6)

IL LINGOTTO AL FONDENTE

e nocciole con gocce al Wasabi (3-4)

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

DESSERT



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

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze