

Primi della settimana (comprendono sempre almeno un piatto crudista ed uno naturalmente privo di glutine)	8 €
Secondi della settimana (comprendono sempre un secondo cotto ed uno crudo, almeno uno è naturalmente privo di glutine) serviti con contorno a scelta	8 €
Contorni della settimana (comprendono sempre una proposta cotta ed una cruda, almeno un contorno è composto da ingredienti naturalmente privi di glutine)	4 €

Dessert

Porzione di torta che cambiano giornalmente	3 €
Muffin con polpa di frutta	3,5 €
Dolce al cucchiaino (tiramisù o altro)	6 €

Prezzi

Prezzo medio della carta

18 €

Prezzo medio per antipasto, portata principale e dessert, bevande escluse)

delle bevande

vino

di vino

Menù del ristorante Un'Altra Idea

Il nome dello Chef: Barbara Dongarrà

seitan

la Casa

stini crudisti

ta fritta con hummus di ceci

Proposte fast per il pranzo

Chia pudding con frutta fresca ed essiccata	4,5 €
Cous cous con legumi e verdure	4,5 €
Mangia e bevi (estratto di frutta e verdura con frutta fresca in pezzi, cereali in fiocchi e semi oleosi)	4,5 €
Piatto unico economico composto da arancina con ragù di seitan, contorno a scelta fra le proposte della settimana ed estratto di frutta e verdura o calice di vino	10 €
Piatto unico economico composto da panino con panelle, contorno a scelta fra le proposte della settimana ed estratto di frutta e verdura o calice di vino	10 €
Piatto unico economico composto da panino con burger della settimana, contorno a scelta fra le proposte della settimana ed estratto di frutta e verdura o calice di vino	10 €
Pranzo completo in piatto unico (primo, secondo, contorno e dolce a scelta fra le proposte della settimana serviti in porzioni ridotte in un piatto unico)	13 €