



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



Street



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



PINK-BURGER*



€12

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



I TONNARELLI



€12

mantecati alla crema di zuccina e scaglie
di Stagionato di ceci



I NON FORMAGGI



€12

selezione di fermentini e stagionati vegetali, di nostra
produzione

* ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



LA MELANZANA FONDENTE 🥒 🥕 🥜
con stracciatella di soia e pistacchi
su passata di pomodoro

P €10

T €5



GUAZZETTO DI VERDURE 🥒 🥕

con olive Riviera e capperi e bruschette di pane
🚫 senza bruschette su richiesta

P €10

T €5



HUMMUS DI CECI 🥜

con verdura di stagione grigliata e crumble di mais

P €10

T €5



PULLED MAKI 🥒 🥕 🥜 🥜 🥒

sandwich di riso alla giapponese con straccietti di soia arrostiti
in insalata, cavolo viola, arachidi alga Nori 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